

ほうじ茶のパンナコッタ

Panna cotta with roasted green tea

くちどけがなめらかで、食べた後にもほうじ茶の風味が余韻に残り、癒されています。



材料

A	牛乳 300ml	C	粉ゼラチン	5g
	きび砂糖 20g		水	大さじ1
	ほうじ茶の葉 10g			
	練乳 15g			
		黒みつ:	黒砂糖	大さじ2
			水	大さじ2
B	生クリーム 120g			

下準備

粉ゼラチンは、分量の水に振り入れ、ふやかしておく。

作り方

- 1 鍋にAをいれて、弱めの中火にかけ、沸騰直前で火を止める。蓋をして、しばらく蒸らす。
- 2 ふやかしたゼラチンを電子レンジに数秒かけて溶かす。沸騰させないように注意！
- 3 生クリームとゼラチンを鍋に加え、なめらかに混ぜる。
- 4 こし器を通してボウルに移す。
(スプーンで茶葉をぎゅっと押さえて、ほうじ茶の風味をしっかりと出す)
- 5 ボウルの底に氷水をあてて、ゴムベラで静かに混ぜながらとろみをつける。
- 6 器に注ぎ、冷蔵庫で2時間以上冷やし固める。
- 7 黒砂糖と水を鍋に入れ、煮詰め溶かして黒蜜をつくる。
黒蜜をかけて、お召し上がりください。