

niru × neru のコンフィチュールでつくるチーズジェラート

<材料> 2人分

- ・牛乳 240cc
- ・グラニュー糖 20g
- ・クリームチーズ 100g
- ・レモン果汁 1/2 個分
- ・niru × neru のコンフィチュール 30g〜



(事前準備)

クリームチーズはあらかじめ室温においてやわらかくしておく。
アイスクリームメーカーをお持ちの方は予め容器を冷凍庫で冷やしておく。

<作り方>

1. ボウルに室温でやわらかくなったクリームチーズを入れ、ゴムべらでクリーム状になるまで練る。
2. 鍋に牛乳、グラニュー糖を入れて中火にかける。へらで混ぜながらグラニュー糖を溶かし、煮立つ直前で火を止める。
3. 2. を少しずつ1. のボウルに加えていく。一度に加えるとダマになるのでほんの少量ずつ溶きのばしていく。
4. 3. にレモン果汁を加えて混ぜ、ざるで濾す。
5. 氷水の入った別のボウルを用意し、4. の入ったボウルの底を冷やす。粗熱が取れたら、容器に入れて冷蔵庫で3時間ほど冷やす。

アイスクリームメーカーをお持ちの方は、

6. 予め冷やしておいた専用容器に移し、アイスクリームメーカーのスイッチを ON！ お持ちのアイスクリームメーカーの規定の時間回してください。

アイスクリームメーカーをお持ちでない方は、ここからが勝負！！

6. 冷蔵庫で冷やした5. をその容器ごと冷凍庫に移し、30分に一回全体をかき混ぜる。忘れないようにタイマーをかけるべし！
7. 8割がた固まったところで、お好みのコンフィチュールを入れる。コンフィチュールによっては、9割がた固まったくらいで加えて混ぜ過ぎないように固めるとマーブル状になってキレイです。

このチーズジェラートにオススメの当店のコンフィチュールは、

- ・いちご×バルサミコ(春)
- ・いちご×ミント(春)
- ・甘夏×マルサラ(春)
- ・金柑×りんご(春)