



※写真はイメージです。

## イチゴを使ったイギリスのお菓子 イチゴのトライフル

### 材 料 (4人分)

いちご	1パック
いちごゼリーミックス(ゼリーの素)	1箱
カステラ	3切れ
生クリーム	100cc
オリゴのおかけ	大さじ1
キルシュ(チェリーの酒)	小さじ1
ミント(生)	適量
◆カスタードクリーム	
牛乳	300cc
バニラビーンズ	5cm(またはバニラエッセンス少々)
卵黄	3個分
薄力粉	大さじ3・1/3(30g)
オリゴのおかけ	大さじ5

### 作り方

1. いちごは洗ってヘタをとり、縦半分に切る。
2. イチゴゼリーはレシピ通りに作り、冷やし固めたものを2cm角に切る。カステラも2cm角に切る。
3. ボウルに生クリームと「オリゴのおかけ」を入れさっと混ぜ、氷水を当てながら線が書ける位の7分立てにし、キルシュを加え混ぜる。
4. 鍋に牛乳とバニラビーンズを入れ沸騰直前まで温める。
5. ボウルに卵黄と「オリゴのおかけ」を入れて泡だて器でよく混ぜ、ふるった薄力粉を加えて混ぜる。
6. 温めた牛乳も少しずつ加えながら混ぜ、ふるいを通して鍋に戻す。
7. 中火で木べらで鍋底をこするようにしてよく混ぜる。少々とろみがついてきたら泡だて器でなめらかになるまで混ぜる。
8. 中心がふつふつと煮立ってきたら火からおろす。ボウルに移し、混ぜながら冷ます。冷めたら表面にラップを貼りつける。
9. 器にカステラ、生クリーム、いちご、ゼリー、カスタードクリームと重ね、最後にいちご、ゼリー、ミントの葉を飾る。
10. 重ねる層の厚みは深さに応じて決める。