



※写真はイメージです。

いちごの甘酸っぱさとカスタードの甘さが絶妙！

いちごのトライフル

いちごの甘酸っぱさとカスタードの甘さが絶妙！

いちごのトライフル

材 料 (4人分)

いちご……………20粒
 カットフルーツ(キウイフルーツなど)…適量
 市販カステラ(またはココア入りカステラ)…80g
 A { 小麦粉……………小さじ4
 卵黄……………2個分
 砂糖……………大さじ3
 牛乳……………1カップ
 バニラエッセンス……………少々
 ヨーグルト(加糖)……………1カップ

作り方

1. 小鍋にAを入れてよく混ぜ、牛乳でのぼして火にかけ、煮立ったらかき混ぜながら2分程煮て、ゆるいとろみがついたら火からおろす。
2. ①の粗熱を取ってバニラエッセンスを加えて混ぜ、冷やす。
3. いちご4粒は飾り用にそのまま、残りは小さく切る。
4. フルーツは大きければ食べやすい大きさに切る。
5. カステラは1cm角に切る。
6. 器に③～⑤と②のカスタード、ヨーグルトを交互に重ねて盛り、いちごを飾る。