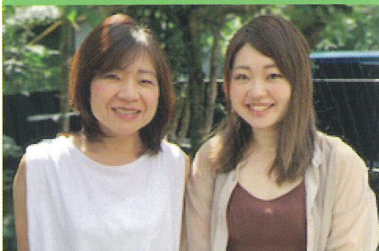


焼なす羊羹

あけう
akeu組

三重県 JAみえきた管内



焼なすと焼きいもの香りが似ていることから、なすを使ったスイーツを考えました。なすの身の色をそのまま出すために、焼いたなすに白あんを混ぜて羊羹にし、クリームチーズとブルーベリーの寒天を重ねました。酸味と甘みを感じられるさわやかな和菓子です。



ナスをスイーツにする
着眼点が
すばらしいわ!

材料（1本分）

(W14cm×D6.5cm×H5cmの容器)

<ブルーベリーの寒天>

★ブルーベリー……………20g
水……………50mL
粉寒天……………1g
ハチミツ……………大さじ1

<なすの羊羹>

★なす……………1本(120g)
水……………100mL
粉寒天……………2g
砂糖……………大さじ1
白こしあん……………100g

<クリームチーズ>

クリームチーズ……………40g
砂糖……………小さじ1と1/2
レモン汁……………小さじ1/3

作り方（調理時間：約50分）

<ブルーベリーの寒天を作る>

①ブルーベリーと水をミキサーに入れてかくはんし、鍋に移す。粉寒天を加えてよく混ぜてから中火にかける。混ぜながら煮溶かし、静かな煮立ちで1分ほど煮る。

②①にハチミツを加えて、人肌に冷ましてから型に流し、氷水で冷やし固める。

<なすの羊羹を作る>

③なすはガクを取って網にのせ、直火でこんがり焼き、皮をむいてさっと水洗いする。

④③のなすを包丁で叩いて粗いペースト状にする。

⑤鍋に水と粉寒天を入れて、よく混ぜてから中火にかける。砂糖を加え、混ぜながら煮溶かし、静かな煮立ちで2分ほど煮る。

⑥⑤に白こしあんと④のなすを加え、なめらかになるまで混ぜて火を止める。

<仕上げる>

⑦クリームチーズをボウルに入れ、常温でやわらかくし、砂糖、レモン汁を加えて泡立器でよく混ぜる。②の型に流して均一に広げ、冷やし固める。

⑧⑥を氷水にあて、混ぜながら粗熱をとって、⑦の型に流して冷やし固める。

⑨⑧を型から取り出して切り分ける。

