

イチジクのパブロバ



\ 1POINT COMMENT /

カリッとしているのにふわっふわ。
口のなかで優しく溶ける魅惑のスイーツ。

材料（直径 24cm/1台）

INGREDIENTS

[メレンゲ]

- 卵白・・・・・・・・4個分
- 塩・・・・・・・・ひとつまみ
- グラニュー糖・・・・・・・・180g
- コーンスターチ・・・・・・・・大さじ1
- レモン汁・・・・・・・・小さじ1

[クリーム]

- 生クリーム・・・・・・・・200cc
- ラム酒・・・・・・・・大さじ1
- きび糖・・・・・・・・大さじ1

[フィグフィリング]

- イチジク・・・・・・・・4個
- はちみつ・・・・・・・・大さじ1
- レモン汁・・・・・・・・小さじ1
- バニラパウダー・・・・・・・・少々（なくてもよい）

作り方

<材料の準備>

- ・卵白は直前までよく冷やしておく。
- ・オーブンを 160°C に予熱する。

[メレンゲ]

1. 卵白に塩を加えてハンドミキサーで泡立てる。
2. グラニュー糖を2～3回に分けて加え、しっかり角が立つメレンゲにする。
3. 最後にコーンスターチ（片栗粉で代用可）、レモン汁を加えて低速で1分混ぜ、つややかに仕上げる。
4. クッキングシートの上にゴムベラでメレンゲを乗せ、直径 15 cm 程度のケーキ型にザックリと整える。
5. 160°C に予熱したオーブンに入れたら、設定を 140°C に下げて 60 分焼き、そのまま庫内に 60 分ほど置いて冷ます。

[クリーム]

6. 生クリーム、きび糖をボウルに入れ好みの固さまで泡立て、ラム酒を加え混ぜる。

[フィグフィリング]

7. 6等分にしたイチジクをそのほかの材料でマリネする。
8. 焼き上がったメレンゲにクリームとフィリングをデコレーションして完成！

TIPS & TRICKS