

ザクザクアーモンドのみりんキャラメルアイス

名古屋市西区 名古屋文化短期大学 岩田ひより

材料
(4人分)

[アイス]

牛乳	250ml
卵	1/2個
アーモンド	8粒
本みりん	50ml
バニラエッセンス	適量

[キャラメル]

本みりん	50ml
生クリーム	50ml

作り方

1. [キャラメル]の材料を鍋に入れて煮詰める。
2. ドロドロになったらクッキングシートを敷いた型に流して冷やしておく。
3. 本みりんを鍋で煮詰めて牛乳(250ml)・卵を混ぜたものを加える。
4. 沸騰しないように弱火でとろみがつくまで加熱する。
5. ボウルに移してバニラエッセンス・砕いたアーモンド・キャラメルを加えて混ぜる。
※アーモンドは飾り用に少し残しておく。
6. 冷凍庫で一晩冷やす。



審査委員長のアドバイス

砂糖の代わりにみりんを入れるオリジナリティが良いですね。牛乳の半量を生クリームにするとより濃厚になります。