

# 瀬戸内の夕暮れ

田頭満智さん

## 材料 (4人分)

{	種無しピオーネ (皮付)	250g
	(ミキサーにかけて)	170g
{	レモン汁	大さじ1
{	生クリーム	90cc
{	ゼラチン	4.5g
{	水	30cc
{	卵黄	L1個
{	グラニュー糖	45g
{	赤ワイン (甘口)	小さじ2
	飾り用生クリーム	適量



## 作り方

生クリームを氷水に当てながら、8分立てに泡立てたら、冷蔵庫で冷やしておく。

卵黄を70の湯せんにあてながら、3回に分けてグラニュー糖を加え、もったりとするまで泡立てる。

の生クリームに を少しずつ入れ、よく混ぜ合わせる。

洗った皮付ぶどうとレモン汁をミキサーに入れ、3分ほど混ぜる。ざるで一度こしたら、 にゆっくり入れる。

ゼラチンはラップをしないで、20秒ほどレンジにかける。

に を少しずつ入れ、しっかり混ぜ、赤ワインも入れる。

グラスに注ぎ分けて、表面に数滴生クリームをたらす。楊枝で弧を描くように伸ばす。冷蔵庫で冷やす。

食べる前に 1/12 に切ったぶどう2切と、デラウェアの半分を飾り付ける。