

いちじくづくしの夕映

《材料（12個分）》

【いちじくジャム】

砂糖

【いちじく赤ワイン煮】

赤ワイン 600cc

砂糖 少々

【いちじくのバターソテー】

バター 10g

三温糖 少々

レモン汁

を各々5～6個ずつ作る。

【キャラメルゼリー】

ゼラチン 7g

冷水 35cc

砂糖 20g

湯 150cc

【キャラメルババロア】

ゼラチン 10g

冷水 50cc

砂糖 90g

牛乳 200cc

卵黄 3個

生クリーム 200cc

【スポンジケーキ（22cm丸型で焼く）】

卵 3個

砂糖 80g

小麦粉 70g

シナモン 少々



《作り方》

【いちじくジャム】

砂糖は少なめのジャムにする。

【赤ワイン煮】

赤ワイン、砂糖で茹でた後、汁気がなくなるまで煮詰め、カットしておく。

【バターソテー】

バター、三温糖、レモン汁をふりかけ、1/2～1/3にカットして炒める。

【シナモン風味のスポンジケーキ】

玉子をしっかり泡立て、砂糖を2～3回に分けて加え、振るっておいた小麦粉、シナモンをさっくり混ぜ、160度のオーブンで20～25分焼き、荒熱が取れたら、1/2にカットする。

22cm丸型に、カットしたスポンジー枚を敷き、ジャム、ワイン煮、バターソテー少々を載せ、キャラメルババロアの半量を流す。

もう一枚上に置き、残りのババロアを流し、冷やし固める。

その上に、バターソテーを薄くスライスしたものを放射状に飾り、上からキャラメルゼリーを流し冷やす。