

ダッチdeりんごアイス



調理時間

180分

カロリー

1692kcal/ダッチオーブン1台分

材料

(4人分)

りんご	1個
ココナッツオイル	大さじ1
きび砂糖	大さじ2
絹ごし豆腐	150g
チアシード	大さじ1
(A)	
卵白	1個分
きび砂糖	大さじ2
(B)	
卵黄	1個分
きび砂糖	大さじ2
(C)	
生クリーム	200ml
きび砂糖	大さじ2

作り方

- 1 りんごは1cm角に切り、ココットダッチオーブンに入れる。ココナッツオイルときび砂糖を回しかけ、蓋をしてグリルに入れる。「ダッチオーブン・タイマー設定20分」にセットして加熱する。グリルからココットダッチオーブンを出し、そのままりんごを完全に冷ます。
- 2 豆腐とチアシードを厚めのポリ袋に入れ、袋の上からもむようにして混ぜ、ペースト状にして5分おく。
- 3 (A)の材料をボウルに入れて卵白をしっかり泡立て、メレンゲを作る。
- 4 (B)の材料を別のボウルに入れ、卵黄が白くもったりするまで泡立てる。
- 5 (C)の材料を別のボウルに入れ、生クリームをしっかり泡立てる。
- 6 (4)のボウルに(2)を加えてよく混ぜ、(5)を3回に分け加え、その都度混ぜる。さらに(3)を2回に分けて加え、泡が潰れないように混ぜる。(1)をココットダッチオーブンに入れて表面を軽く平らにし、蓋をして冷蔵庫で冷やす。
- 7 90分後に取り出して全体を混ぜる。再び蓋をして冷蔵庫で冷やし、30分後にまた混ぜる。

ココットダッチオーブンでりんごを甘酸っぱく焼き上げ、冷めたらアイスクリームの材料を加えて冷凍庫で急冷します。※一度に食べきれない場合は、保存容器に移してから冷蔵庫で保存してください。

AJINOMOTO CO. × Rinnaiコラボレシピ 話題のスーパーフードをたっぷり混ぜていただきます。

監修 AJINOMOTO CO.