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.