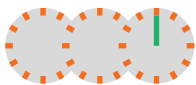




Photo by Redak.

マスカルポーネチーズを使った、混ぜだけの簡単ジェラート



調理時間：180分

材料[5人分]

マスカルポーネチーズ.....200g  
 卵黄.....2個分  
 グラニュー糖.....20g  
 卵白.....2個分  
 グラニュー糖.....20g  
 生クリーム.....80cc  
 グラニュー糖.....20g  
 ココナッツファイン  
 (ココナッツパウダーでも代用可).....10g  
 セミスウィートチョコ.....20g  
 ラム酒.....20cc

飾り用の生クリーム.....適量

### [調理の手順]

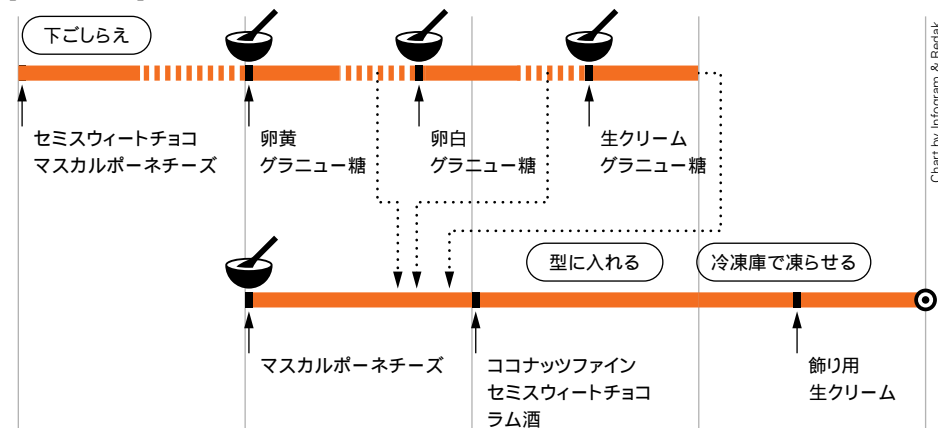


Chart by Infogram &amp; Redak.

**セ**ミフレッドとは、イタリア語で「セミ(半分)」と、「フレッド(冷たい)」を意味する簡単ジェラート。アイスクリーマーを使わないので、ジェラートほど空気を含まず、しっかり固まりませんが、その分、コクのある味わいが楽しめます。おいしさのポイントは卵黄、卵白、生クリームのそれぞれの泡立ち具合を揃えておくこと。泡の堅さが揃っていないと、合わせる時につぶつぶが出来てしまうので気をつけましょう。

### [下ごしらえ]

セミスウィートチョコを細かく刻む。  
 マスカルポーネチーズは常温にもどして柔らかくする。

### [作り方・1]

ボールに卵黄とグラニュー糖20gを入れ、湯せんにかけてながら白っぽくクリーム状になるまで泡立て器で混ぜる。

あまりガチャガチャ混ぜずに、泡立て器を一方向(右回り)に一定のリズムで動かすと、なめらかな口当たりになります。ハンドミキサーなら簡単にできます。

### [2]

メレンゲを作る。卵白はグラニュー糖20gを3回に分けて加え、角が立つくらいまでしっかり泡立てる。

ハンドミキサーを使う場合は、最初は中速で30秒ほくしてから、高速で1分くらい泡立てましょう。

### [3]

ボールに生クリームに入れて、氷水をはったボールに浮かべる。グラニュー糖を加え、少しトロトロになるまで(8分くらい)泡立てる。

### [4]

ボールにマスカルポーネチーズを入れてほぐし、泡立てた卵黄を加える。さらにメレンゲを加えて泡を消さないように混ぜ、生クリームも同様に混ぜ合わせる。

### [5]

ココナッツファイン、刻んだセミスウィートチョコ、ラム酒を加える。

イタリアではリキュールや砂糖漬けのフルーツ、松の実なども加えたりします。

### [6]

型に流し、冷凍庫で凍らせる。  
 食べる直前(約10分前)に常温に戻し、飾り用に泡立てた生クリームをあしらう。