ロシェとザクロのパブロバ

所要時間: 2時間25分

～人分: 8 人

難易度: ふつう

材料

ケーキ	分量
フェレロ ロシェ	8粒
卵白	6個分
砂糖	220g
コーンスターチ	12g
白ワインビネガー	小さじ1
生クリーム（乳脂肪分48%）	300 ml
ダークチョコレート	80g
粉砂糖	20g
ザクロ	1個

ロシェとザクロのパブロバ — 作り方

1. オーブンを120℃に予熱します。卵白をボウルに入れ、軽く角が立つまで泡立てます。砂糖を少しずつ加え、つやが出るまで拌します。ふるいにかけたコーンスターチと白ワインビネガーを加え、ゆっくりと切るように混ぜ合わせます。
2. 出来上がったメレンゲを、こびりつかないオーブンペーパーを敷いたトレイに広げます。スプーンの背を使って中心部に大きな穴を作り、2時間焼きます。オーブンの中でメレンゲを冷まします。
3. 生クリームを粉砂糖と合わせて泡立て、スプーンですくってメレンゲにかけます。ザクロの実と削ったチョコレートをあしらいます。フェレロ ロシェチョコレートを6粒飾って出来上がりです。
4. 1人分ごとにフェレロ ロシェ1粒を添えましょう。

アレルゲン：ヘーゼルナッツ、大豆レシチン、卵、クリーム