



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ー 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、つやが出るまで攪拌します。ふるいにかけて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。

アレルギー：ヘーゼルナッツ、大豆レシチン、卵、クリーム