



ピスタチオのパンナコッタ

所要時間: 15分 ~人分: 8人 難易度: ●○○ かんたん

材料

ケーキ	分量
フェレロ ロシエ	8粒
生クリーム（乳脂肪分48%）	1
ピスタチオ（殻と皮を取り除いたもの）	140g
粉砂糖	80g
ゼラチン	20g
ダークチョコレート	50g
食用金 ¹	

ピスタチオのパンナコッタ 作り方

- ゼラチンを10分ほど水でふやかします。ピスタチオをペースト状になるまですり潰し、鍋に移します。生クリームを注ぎ入れてかき混ぜます。粉砂糖を加えてふつふつと泡立つまで火にかけます。
- 火からおろし、水気を切ったゼラチンを加えて溶けるまでかき混ぜます。混ぜたものをプリン型8個に分けて入れ、冷まします。固まるまで冷蔵庫で6時間ほどおきます。
- パンナコッタを逆さにして皿に出します。それぞれのパンナコッタにフェレロ ロシエ1粒、削ったダークチョコレート、食用金をあしらいます。

アレルギー：ヘーゼルナッツ、大豆レシチン、クリーム、ピスタチオ