

第6回ご当地グルメアイデア料理コンテスト『最優秀賞』

平成29年度

【中学・高校生の部】

料理名		とっても甘いピーナッツアイス	
料理のアピールポイント (特徴・味等)		女の人が好き味に仕上がっています。 ピーナッツとピーナッツジャムを入れて味付けをしています。	
材料費	500 円	調理時間	30 分
材 料 ●は市特産野菜	分 量	作 り 方	
(4人分)			
卵	3個	1. ボウルを3つ用意する。それぞれに卵白のみ、生クリームのみ、卵黄のみと砂糖を入れる。 2. ホイッパーで卵白を角が立つまで泡立て、次に生クリームを角が立つまで泡立て、次に卵黄、砂糖、ピーナッツバターを混ぜる。 3. 2. を1つのボウルに合わせ砕いたピーナッツを入れ、ゴムベラで切るように均一に混ぜる。 4. タッパなどに入れて凍らせる。 【ポイント】 3. の時（それぞれ泡立てた）生クリームのボウルに卵黄を入れて混ぜ合わせ、そこ卵白を入れて混ぜ合わせると下に沈まずにきれいに混ざります。 卵白や生クリームがはじめに砂糖と混ぜてから泡立てるとキメが細かく早く泡立ちます。	
生クリーム	200cc		
砂糖	60g～80g		
●落花生	少々		
ピーナッツバター	大さじ2		