

マサラティー

材料(20×10×4cmのコンマ型2個分)

土台生地

グラハム・クラッカー	50g
クラッシュ・アーモンド	45g
シナモン(パウダー)	1g
溶かしバター	50g

紅茶のジュレ

紅茶の抽出液	100ml
セイロンティーの葉	小さじ1
熱湯	150ml
グラニュー糖	5g
板ゼラチン	2g

マサラティー・ムース

板ゼラチン	6g
生クリーム	200ml

マサラティーのパータ・ボンブ

スパイス	小さじ1/2
シナモン(パウダー)	小さじ1
クローブ(パウダー)	小さじ1/2
カルダモン(パウダー)	小さじ1/2
アッサムティーの抽出液	60g
アッサムティーの葉	10g
熱湯	100ml
グラニュー糖	40g
卵黄	40g(2個分)

イタリアンメレンゲ

卵白	60g(2個分)
グラニュー糖	60g
水	20ml

作り方

A 土台生地を作る。

- 1 アーモンドを薄く色が付く程度に空煎りし、冷ましておく。
- 2 グラハムクラッカーをビニール袋にいれて、手で軽く砕く。
- 3 ボウルに1と2、シナモンパウダーを入れ、泡立て器で軽く砕きながら混ぜる。
- 4 溶かしバターを加えよく混ぜ合わせる(グラハムクラッカーは細かくしすぎないようにする)。
- 5 紙を敷いたうえに型を敷き、生地を入れてプリンカップの底、スプーンなどで平に押し付ける。

B マサラティー・ムースを作る。

- 1 シナモン、クローブ、カルダモンを合わせて混ぜておく。
- 2 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
- 3 ボウルに卵黄、紅茶の抽出液、グラニュー糖を入れて温め、ゼラチンを溶かし込む。
- 4 スパイスを加え、温めながらハンドミキサーで白

くもったりとなるまで泡立てる。

5 イタリアンメレンゲを作る。

- (1) 小さめのなべにグラニュー糖、水を入れて火にかけて、沸騰させる。
- (2) 卵白を液状の部分なくなる程度まで泡立て、1を加え、さらに泡立てる。

6 生クリームを7分立てにする。

7 マサラティーのパータ・ボンブとイタリアンメレンゲを加えて、ゴムべらで泡をつぶさないようにあわせる。

8 A5に流し込み、表面をスパテュラでならして、冷蔵庫で冷やし固める。

C 紅茶のジュレを作る。

- 1 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
- 2 指定の分量で紅茶を入れ、グラニュー糖とふやかした板ゼラチンを溶かし込む。
- 3 完全に熱が取れてから、B8に流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。