

米アイス

●材料● 4人分

米 …………… 150g
牛乳 …………… 500ml
生クリーム …………… 150ml
卵黄 …………… 5個
グラニュー糖 …………… 110g
バニラビーンズ …………… 1本分

求肥生地

白玉粉 …………… 50g
上白糖 …………… 100g
水 …………… 100ml
食紅 …………… 少量

(分量外)

片栗粉

●作り方●

1. 鍋に牛乳、生クリーム、洗った米、バニラビーンズを入れて火にかけて沸騰させる。
2. ボウルに卵黄を入れて泡立て器でほぐし、グラニュー糖を加えてすぐにすり混ぜる。白っぽくなめらかな状態になるまで混ぜる。熱い1を少しずつ加えながら溶きのぼす。
3. 鍋に戻して弱火にかけ、木杓子で混ぜながら83℃まで加熱する。鍋ごと氷水にあて、混ぜながら手早く冷まし、アイスクリームフリーザーに流し入れて攪拌しながら凍らせる。
4. 求肥生地を作る。鍋に白玉粉、水、食紅を入れて混ぜ合わせ、弱火にかけ、なべ底から混ぜながら練る。上白糖を3回に分けて加え、その都度よく練る。生地が手につかなくなったら、バットに広げた片栗粉に移して4等分し、円形に広げる。
5. アイスクリームをスプーンで丸く取って器に入れ、上から求肥生地をのせる。