

学生の手作りレシピ

ヨーグルトパイ

【1人分:274kcal】



材料(6人分)

〈パイ生地〉

冷凍パイシート …………… 1枚
薄力粉(打粉) …… 大さじ1

〈フィリング〉

ゼラチン …………… 大さじ1
水 …………… 大さじ2
牛乳 …………… 85ml
卵 …………… 1/2個
砂糖 …………… 大さじ3
ヨーグルト …………… 120g
レモン …………… 少々
ラム酒 …………… 小さじ1
生クリーム …………… 60ml

〈トッピング〉

生クリーム …………… 30ml
砂糖 …………… 小さじ1/2
バニラエッセンス …… 少々
ストロベリージャム 大さじ1
セルフィーユ(葉) …… 6枚

作り方

- ①冷凍パイをのし板にのせ、パイ皿の大きさにのばす。
- ②パイ皿にのせ、フォークで穴をあけ、オーブン190℃で15分焼く。

〈フィリング〉

- ③ゼラチンを水でふやかす。
完全にふやけたら牛乳に入れて火にかけ煮溶かす。
- ④卵は卵黄と卵白に分ける。
- ⑤卵黄を良く混ぜ、砂糖(3/4)を数回に分けて加え白っぽいクリーム状になるまで良く混ぜる。
- ⑥別のボウルで生クリームを6分立てにする。
- ⑦別のボウルで卵白を6分立てのメレンゲにする。
途中で砂糖(1/4)量を加える。
- ⑧③と⑤を混ぜる。
- ⑨ヨーグルト・レモン汁・ラム酒・を⑥・⑦を混ぜる。
- ⑩⑧と⑨を混ぜる。
- ⑪パイ皮に流しいれ、冷やす。

〈トッピング〉

- ⑫生クリームに砂糖・バニラエッセンスを加え、8分立てにする。絞り袋に入れる。
- ⑬冷えたパイを6等分に切り、皿に盛る。
- ⑭⑫のクリーム・ラズベリージャム・セルフィーユを飾る。

～POINT～

・ヨーグルトとレモン汁の酸味が効いてさっぱりとして、食後のデザートに最適です。