



レタスアイス

材料8～10人分

• レタス	100g
• 卵	3個
• グラニュー糖	90g
• 生クリーム	200ml
• 牛乳	100ml
• ミントの葉	8枚

1. 卵を卵黄と卵白に分けておきます。生クリームと泡立て器、ボウルをよく冷やしておきます。
2. 卵白をボウルに入れ、グラニュー糖（45g）を少しずつ加えながら泡立て、しっかりしたメレンゲを作ります。
3. 生クリームを入れたボウルに氷と水のいった一回り大きいボウルをあてて冷やしながら泡立て器を持ち上げるとゆっくりと跡が残るぐらいまで泡立てます。
4. レタスと牛乳をミキサーにかけます（よく混ぜる）
5. ボウルに卵黄とグラニュー糖（45g）を入れ、もったりとするまで泡立て器で混ぜ、先程の牛乳、レタスをさらに加え混ぜます。
6. 3の生クリームと5を合わせて泡立て器で全体をよく混ぜます。
7. 6の生クリームと2のメレンゲをゴムベラで、底から返すように全体を混ぜ合わせます。
8. 容器に入れ冷凍庫で冷やし固めます。（急速に冷えるよう金属製の容器がオススメ）（ミントを載せて）完成です！