

豆乳きなこトライフル

🕒 調理時間 約5分 (カスタードを作る時間は除く)



材料 2人分

ちょこっと+豆乳きなこ 2枚
 カステラ(市販) 80g
 苺、オレンジ、ブルーベリーなど お好みで

[レンジカスタード]

卵黄 1個
 砂糖 大さじ2
 薄力粉 大さじ1/2
 牛乳 100ml
 バニラエッセンス 2滴

作り方

[レンジカスタード]

1. ボウルに卵黄、砂糖を入れよく混ぜ薄力粉を加えさらに混ぜる。
2. 牛乳を少しずつ加えよく混ぜる。ラップをせずに600Wで1分半加熱し、一度取り出し泡立て器でよく混ぜさらに1分加熱。バニラエッセンスを加え冷ましておく。

[トライフル]

1. ちょこっと+豆乳きなこを手前からくるくると巻き筒状にし5mm幅の輪切りにする。カステラを1.5cm角に切る。フルーツを食べやすい大きさに切る。
2. 好みのグラスなどにカステラ→カスタード→フルーツ→ちょこっと+豆乳きなこを順に2回繰り返しグラスに盛る。

ワンポイントアドバイス

カスタードの代わりにホイップクリームを使用するとより手軽にできます。

※調理後はお早目にお召しあがりください。
 ※やけどにご注意ください。
 ※食材を切る際はケガにご注意ください。