



夏にぴったり！広島のクリームぜんざい。あんことシロップの素朴な味わいと、たっぷり空気を含ませてできるふわふわ食感は絶品。広島特産のレモンを使った、爽やかなクリームぜんざいもお楽しみあれ。

材料

つぶあん

- ・グラニュー糖: 120g
- ・水: 50ml
- ・小豆(生): 100g(仕上がり(ゆで小豆)約250g)

シロップ

- ・水あめ: 100g
- ・水: 30g

クリームぜんざい

- ・つぶあん: 200g
- ・シロップ: 100ml
- ・氷: 100g

レモンシロップ

- ・水あめ: 80g
- ・はちみつ: 20g
- ・レモン(国産): 1/2個
- ・ブランデー: 10ml
- ・水: 20ml

レモンのクリームぜんざい

- ・白あん: 200g
- ・レモンシロップ: 100ml
- ・氷: 100g

作り方

仕上りの分量

1. 約10cm高さのグラス4杯分

小豆つぶあんの準備

1. 小豆100gをゆがいておく。

小豆つぶあんをつくる

1. 鍋にゆで小豆、グラニュー糖、水を入れて、強火にかける。
2. 木べらでやさしく混ぜ、焦げないように煮詰める。
3. 表面に艶がなくなり、木べらですくって、落とすとしっかりと形が残るくらいのかたさになったら炊き上がり。
4. バットなどの平らな容器に小分けして、冷ます。

クリームぜんざいをつくる

1. つぶあん、氷、シロップを、全体が良く混ざるまでブレンダーでかくはんする。
2. 平らな容器に流し入れ、冷凍庫で約1時間冷やす。
3. 2をフォークでほぐし、再び冷凍庫で冷やす。
4. 3が軽く凍ったらフォークで少しほぐす。

レモンのクリームぜんざいの準備

1. レモンを3mm厚にスライスしておく。

レモンのクリームぜんざいをつくる

1. 鍋に水あめ、はちみつ、水を入れ、火にかけ、フツフツとわいてきたらレモンスライス、ブランデーを加え、火を止めて常温で粗熱をとる。
2. レモンのスライス、レモンシロップ、白あん、氷をブレンダーで良く混ぜる。
3. 平らな容器に流し、冷凍庫で約1時間冷やす。以下、クリームぜんざいと同じ。

仕上げ

1. 溶けないうちによく冷やした容器へこんもりと盛り付ける。

食べごろと保存方法

1. 溶けないうちにお召し上がりください。出来立ての食感は失われますが、1週間程度冷凍保存可能です。

監修

- ・ 上元 純一(辻調理師専門学校)