

## スイーツの部 準大賞

### 作品名：長芋の水羊羹 ～黒ごまソースを添えて～

(9cm×13.5cm×4.5cm 流し缶 8等分して4人分)

材料

- ①長芋(会津坂下町 小川チイ子さん) 水羊羹用…150g(正味) チップス用…6cm
- ②水…200ml
- ③粉寒天…2g
- ④グラニュー糖…70g
- ⑤牛乳…150ml(常温に戻しておく)
- ⑥生クリーム…50ml
- ⑦黒すりごま…大さじ1
- ⑧水…大さじ1
- ⑨グラニュー糖…大さじ1
- ⑩塩…少々
- ⑪きな粉…適量

黒ごまソース



★完成品★



調理方法

- ①長芋の皮をむき、1.5cm輪切りにし、やわらかくなるまで茹でる。
  - ②竹ぐしがスッと通ったら、熱いうちに裏ごしする。
  - ③鍋に水と粉寒天を入れ、中火にかけて粉寒天を溶かす。
  - ④グラニュー糖を加えて溶かし、沸騰したら牛乳を混ぜながら加える。
  - ⑤再び沸騰したら、生クリームを加えて火を止める。
  - ⑥裏ごしした長芋に⑤を少しずつ4～5回に分けて加え、そのつどゴムベラで混ぜる。
  - ⑦⑥をこす。ボールの底がぬるくなるまで冷ましてから型に流し入れる。
  - ⑧ 流す直前まで混ぜること！
  - ⑨室温において固まったら冷蔵庫に入れ冷たくなったら型から抜く。
  - ⑩チップス用の長芋は5mm幅のものを12枚切る。フライパンで両面をこんがり焼く。
  - ⑪耐熱容器に黒ごまソースの材料を入れ、レンジで40秒加熱する。
  - ⑫皿に茶こしできな粉を振り、水羊羹を盛り、1つに黒ごまソースをかける。
- チップスの長芋⑩を添えて出来上がり。

