

## DESSERT

### 赤い果実のマリネ バニラアイスクリーム

お茶の香りをヒントに作られたデザート。

紅茶の名店『マリアージュ・フレール』のマルコポーロ・ルーージュというお茶の香りをヒントに作られたデザート。

この、ベリーの香りのするルイボスティーを使ってマリネ用のシロップを作ります。

レストランでは専門的な材料を使って作りますが、ここではご家庭で作りやすいように、ラズベリージャムを使ったレシピでご紹介。

作ったマリネは2日目から3日にかけてが一番おいしい時。4日くらいで食べきりましょう。



## 材料

<4人前>

苺：0.5パック

ルビーグレープフルーツ：1個

パイナップル：8分の1

アロエ：1缶

ブルーベリーやラズベリー、イチジク等：適宜

宜

バニラアイスクリーム：適宜

【マリネ用シロップの材料】

ラズベリージャム：50g

“マルコポーロルーージュ”の茶葉：7g

グラニュー糖：30g

水：200g

## 作り方

### Step 1

水を沸かして、沸騰したところで火を止めすぐに茶葉をいれます。

### Step 2

5分ほどそのまま蒸らして、茶葉がはいらぬように漉します。

(このとき、あまり絞らないようにします。)

### Step 3

グラニュー糖を溶かし、荒熱をとり、ラズベリージャムと混ぜます。





#### Step 4

用意したフルーツを洗い、食べやすい大きさにカットします。

#### Step 5

カットしたフルーツと汁を切ったアロエを容器に入れて、作っておいたマリネシロップを入れて1〜2晩ほどつけます。

当日よりも翌日がおいしく、翌々日くらいが一番おいしく味わえます。



#### Step 6

食べる時にお皿に盛り付けて、上にバニラアイスを添えます。