

DESSERT

ピーチメルバ

シンプルな材料で作れるデザート。

桃とバニラアイスクリームの淡い色合いに、ラズベリーの赤い色がよく映えます。
ラズベリーソースを用意することができれば、あとは簡単にできます。
脚付きのかわいらしいグラスに盛り付けて、ホームパーティーのデザートや、アフタヌーンティーの時間にいかがでしょうか。
桃の缶詰はできればとびきりのものを使って。



材料

4人前

桃のシロップ漬け：半割4個
バニラアイスクリーム：適宜

a) ラズベリーソース
ラズベリー：20粒
ラズベリージャム：小さじ2

ホイップクリーム：適宜

作り方

Step 1

ラズベリーとラズベリージャムをミルか小さいミキサーにかけてピューレにし、種を漉します。



Step 2

器にバニラアイスクリームをのせます。

Step 3

アイスクリームの上にお好みの甘さで泡立てたホイップクリームをのせ、半割の桃を盛り付けます。



Step 4

桃の上からラズベリーソースをかけて完成です。

ミントを飾ればより可愛らしくなります。