

# パンナコッタ

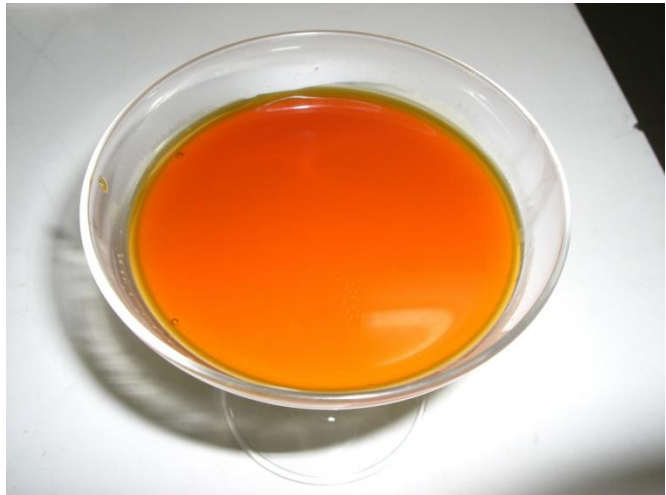
## 材料 4人分

### パンナコッタ

粉ゼラチン	10g
水	大4
牛乳	2カップ
生クリーム	1カップ
砂糖	大4
ブレンダー	大1

### カラメルソース

砂糖	大5
水	大2
熱湯	大3



## 作り方

1. 粉ゼラチンを分量の水に入れてさっと混ぜ、10分位おいてしとらせる。
2. 鍋に牛乳、生クリーム、砂糖を入れて、弱火にかけ木べらで混ぜて砂糖を溶かす。
3. 火からおろし、しとらせたゼラチンを入れて混ぜ合わせ、ブレンダーを加える。
4. 粗熱を取り、器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
5. カラメルソースを作る。鍋に砂糖と水を入れ強火にし、少し色づいてきたら弱火にする。きつね色になったらなべ底をさっと冷水につけ、熱湯を加えてよく混ぜる。
6. 固まったパンナコッタにカラメルソースをかけて出来上がり。