



# 桃のパナコッタ

夏が旬の桃には食物繊維、カリウムなどが含まれていて腸内環境を整える効果があります。

旬の桃の風味を生かしたゼリーと豆乳のパナコッタを2層にしたデザートは、見た目も可愛い、暑い夏にぴったりのひんやりスイーツです。

## 【作り方】

1. 豆乳、生クリーム、砂糖を鍋に入れ、混ぜながら中火にかけて、沸騰する直前に火を止める。
2. ゼラチンに水を加えてふやかし、1に混ぜて溶かし、冷めたら容器に半分ぐらい注ぎ、冷蔵庫で冷やす。
3. 桃の半分は薄くスライスしてレモン汁をかけて冷蔵庫で冷やしておく。
4. 残りの桃を角切りにし、水、白ワイン、砂糖を入れた鍋に入れ中火で5分ほど煮たら、粗熱を取る。
5. ゼラチンに水を加えてふやかし、5に混ぜて溶かし、冷めたら固まった2の上に注いでさらに冷蔵庫で冷やす。
6. 5が固まったら3の桃をのせる。

## 【材料】 (2人分)

### <パナコッタ>

|       |       |
|-------|-------|
| 豆乳    | 100ml |
| 生クリーム | 100ml |
| 砂糖    | 20g   |
| ゼラチン  | 5g    |
| 水     | 大さじ 2 |

### <桃ゼリー>

|      |       |
|------|-------|
| 桃    | 1個    |
| レモン汁 | 大さじ 1 |
| 水    | 100ml |
| 白ワイン | 50ml  |
| 砂糖   | 20g   |
| ゼラチン | 3g    |
| 水    | 大さじ 2 |