

# Framboise

◇ホワイトチョコレートとラズベリーピューレのホットドリンク

ホワイトチョコレート……30g

ラズベリーピューレ……40g

牛乳……150cc

冷凍ラズベリーホール……適量

8分立て生クリーム……適量

## ラズベリーソース

ラズベリーピューレ……100g

砂糖……20g

①ピューレを常温に解凍しておく。

②ラズベリーソースを作る。耐熱容器に材料を入れ、軽く混ぜてから電子レンジで温める(600W1分程度)。電子レンジから出したら再度よく混ぜる。

③ホワイトチョコレートを耐熱容器に入れ、電子レンジで溶かす(600W2分程度)。ゴムべらでよく混ぜる。

④ピューレ40g電子レンジで温める(600W20秒程度)。

③へ少しずつ入れ、その都度よく混ぜて滑らかなペースト状にする。

⑤温めた牛乳を少しずつ④に加えグラスに注ぐ。

⑥8分立て生クリームとラズベリーをのせラズベリーソースを上から適量にかける。

