

# 献立名：いちごとバナナのトリアール

<できあがり図>

<用意する道具>

片手なべ2個・泡立て器・木しゃもじ・  
テーブルナイフ・コップ・スプーンなど

<材料> (5人分)

いちご	150g
バナナ	1本
カステラ	50g
牛乳	1/2カップ
卵黄	1個
グラニュー糖	20g
小麦粉	大さじ1/2杯
コーンスターチ	大さじ1/2杯
プレーンヨーグルト	75cc
バニラエッセンス	少々

<作り方>

- ①なべに牛乳を入れて体温ぐらいに温める。(沸騰しないように注意する。)
- ②小麦粉とコーンスターチは混ぜ合わせる。
- ③もう1つのなべに卵黄とグラニュー糖を入れて泡立て器で混ぜ、②を加えて混ぜたあと、①を少しずつ加えてなめらかになるまでていねいに混ぜる。(牛乳の温度が高いと卵黄が固まるので、注意する。)
- ④なべを火にかけ、中火で沸騰する直前まで木しゃもじで混ぜながら煮て、冷ます。
- ⑤④が冷めたら、プレーンヨーグルトとバニラエッセンスを加えて混ぜる。
- ⑥コップの底にうすく切ったカステラを敷き、⑤のカスタードクリームを入れる。
- ⑦バナナ・カスタードクリーム・いちごの順に重ねるように入れる。

<気をつけることやポイントなど>