

「プッチーニ」の アイスクリーム

カボチャのレンピ



ころんとした「プッチーニ」が
アイスクリームに変身。

材料 (4 個分)

カボチャ「プッチーニ」…………… 6 個
市販のパナラアイスクリーム (120g 入り) 5 個

下ごしらえ

- カボチャは、3 個ずつ 2 回に分けて電子レンジ (600W) で 4 分間、裏返して 4 分間加熱し、上から 1/3 の位置で横に切る。やわらかさが足りない場合はさらに数分間加熱する。
- アイスクリームは、1 つはトロトロにやわらかく、2 つはスプーンが刺さる程度に、残りの 2 つはカップのまわりがやわらかくなる程度の 3 段階のやわらかさにしておく。

作り方

- ① カボチャは、スプーンなどを使い、皮を破らないようにして実とタネを取り出す。実を取り出したあとのカボチャは、4 個を容器として使うので、フタをしてラップでくみ冷凍庫で冷やしておく。
- ② 取り出した実の部分と、タネの部分を別々に裏ごしして合わせておく。
- ③ ボウルにトロトロにしたアイスクリーム 1 個を入れ、(2) を加えて混ぜる。
- ④ (3) にスプーンが刺さる程度にやわらかくしたアイスクリーム 2 個を加えて混ぜる。
- ⑤ 最後に残りのアイスクリーム 2 個を加えて混ぜたら、冷凍庫に入れて約 1 時間半冷やし固める。
- ⑥ (5) を冷凍庫から出し、空気を含ませるようにかき混ぜる。カボチャの器に詰めて、さらに冷凍庫で冷やし固める。