

いちごのトライフル ～Strawberry Trifle～

材料

カステラまたはスポンジケーキ	1パック
オレンジジュース	100ml
ストロベリージャム	適量
いちご（ヘタを取って、1/4 カット）	400g
生クリーム（泡立ててホイップ状に）	400ml
カスタード	
牛乳	570ml
生クリーム	55ml
バニラビーンズ	適量
卵（黄身のみ）	4個
グラニュー糖	30g
コーンスターチ	小さじ2



手順（カスタード）

- ① 牛乳 570ml、生クリーム 55ml、バニラビーンズを弱火にかかけ、ゆっくり煮詰める。
- ② バニラビーンズを取り出す。
- ③ 卵 4 個分の黄身、グラニュー糖 30g、コーンスターチ小さじ 2 をボウルの中でよく混ぜる。
- ④ ①を③のボウルに少しずつ加え、泡だて器で混ぜる。
- ⑤ ④を鍋に戻し、弱火にかける。木べらでなめらかなとろみがつくまで混ぜる。
- ⑥ できあがったら、冷蔵庫でよく冷やしておく。

トライフル・・・トライフルとは「ありあわせ」という意味で、イギリスのデザートとしてあまりにも有名です。

スポンジケーキに生クリームとカスタードクリーム、フルーツがいっぱいのフレッシュなケーキで『ハリーポッター』にも登場しました。

手順（トライフル）

- ① カステラを適当な大きさに切り、容器の中でジャムと交互に重ねる。
- ② ①の上からオレンジジュースを振りかけ、スポンジを湿らせる。
- ③ デコレーション用のイチゴを残して、②の上にイチゴを並べる。
- ④ イチゴを覆うようにカスタードクリームを乗せる。
- ⑤ ④の上に、泡立てた生クリームを乗せる。
- ⑥ イチゴでデコレーションしたら完成。
- ⑦ 冷蔵庫で冷やして召し上がれ！

