

和紅茶のパンナコッタ 和紅茶ジュレ添え

【材料】直径4cm×高さ7cmの容器4個分

《パンナコッタ》
生クリーム 200cc
牛乳 200cc
砂糖 60g
和紅茶の茶葉 大さじ2
ゼラチン 7g
水 大さじ2

《ジュレ》
和紅茶の茶葉 大さじ1
砂糖 大さじ2
水 200cc
ゼラチン 5g
水 大さじ1

セルフィーユ 適量
レモン 1枚（薄切りにしたもの）

【作り方】

1. ゼラチンは、パンナコッタの分、ジュレの分それぞれ分量の水にふりいれてふやかし、湯せんして溶かしておきます。
2. パンナコッタを作ります。
小鍋に生クリーム、牛乳、茶葉を入れて沸騰しないように温め、砂糖を入れて溶かします。
紅茶の香りが出るようにここでふたをして20～30分むらします。

3. 2.へパンナコッタ分の1.を入れてよく混ぜ、一度こして型に入れて冷やし固めます。
4. ジュレを作ります。
茶葉を水に入れて1時間程度おきます。
一度こして鍋に入れ、ジュレ分のゼラチン、砂糖を加え温めて溶かし、さらにこして、バットなどに入れて冷蔵庫で冷やし固めます。
5. パンナコッタの上に、フォークなどでクラッシュした4.のジュレのをせ、セルフィーユ、レモンを飾ります。