

市販のアイスクリームで作る 時短ババロア

◆材料

	2 人分	6 人分
バニラアイス(市販)	200ml	600ml
牛乳	100ml	300ml
砂糖	大さじ 0.5	大さじ 1.5
粉ゼラチン	5g	15g
好みのフルーツ缶詰	適量	適量



◆作り方

【準備】 缶詰は冷やしておく。

バニラアイスは室温に置いて柔らかくしておく。

- ① フルーツ缶はザルにあげ、食べやすい大きさに切っておく。
- ② 半量の牛乳にゼラチンを混ぜ、レンジで加熱して溶かす（目安:2 人分 600w30 秒）。その後、残りの牛乳を加えて混ぜる。
- ③ 溶け気味のアイスを、なめらかになるまで混ぜておく。
- ④ アイスに①を加えながら混ぜ合わせる。
若干とろみが付いたら、**手早く**好みの容器に注ぐ。**※すぐに固まりはじめるので注意！**
- ⑤ 固まったら、フルーツ缶を盛り付け、完成！