



サマーディング



赤いベリーを砂糖と一緒に煮て、サンドイッチ用のパンを使った型に流し入れて一晩おくと、中から美しい色のシロップがたっぷりとにじみ出てきます。英国の代表的な夏のデザートです。

材料 (500mlのボウル1個分)

- 食パン(サンドイッチ用) 8枚
- いちご 250g
- ブラックベリー 100g
- ブルーベリー 50g
- ラズベリー 100g
- グラニュー糖 80g
- レモンの皮、レモン汁 各1/2個分



ベリー500gに対して砂糖80gと覚えておき、好きなベリーをミックスしてみてください。その際、ブルーベリーは最大50gに、レッドカラント、ブラックカラントが手に入れば最高。種を除いたアメリカンチェリーなども使えます。冷凍のいちごやベリーミックスを使うのもおすすめ。小さなココットで1人前ずつ作ればさらに気軽にですね。

作り方

- 食パンの耳を落とし、直径6cmの円形を1枚、直径12cmの半円形を2枚用意します。残りのパンは縦半分に分けて、さらに斜めに切り、台形にしたものを合計12枚用意します(サイズは型に使うボウルに合わせますが、高さ9cm、上辺1.5cm、下辺4cm程度が目安です)。
- ボウルの底に小さい円形のパンを置き、まわりに台形のパンを上辺を底側、下辺を縁側にして少しずつ重ねながらぐるりと敷きつめていきます。重なった部分にはバターを少し塗ってくっつけます。
- 鍋にラズベリー以外の材料を入れて弱火で煮ます。
- ラズベリーを加え、ひと煮立ちしたら冷まし、ざるを重ねたボウルにあげて、実とシロップに分けておきます。
- 2)に4)の実を詰めて、シロップを流し入れ(シロップは少し残しておきます)、半円形のパン2枚でふたをして、1晩冷蔵庫に置きます。
- 型に皿をかぶせてひっくり返し、シロップのしみていないところがあれば残しておいたシロップを刷毛で塗り、上やまわりにベリーを飾ります。