



サマープディング

■材料(500mlのボウル1個分)

食パン……………8枚

※サンドイッチ用

ミックスベリー

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

A レモンの皮……………1/2個分

└ レモン汁……………1/2個分

■作り方

1. 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枚用意する。
2. 残りのパンは台形に切り、計12枚用意する。
3. ボウルの底に小さい円形のパンを置き、周りに台形のパンを少しずつ重ねながらぐるりと敷きつめる。
4. 鍋にミックスベリーとAを入れて煮る。
5. ざるを通し、実とシロップに分ける。
6. 3に5の実を詰めて、シロップを流し入れる。(シロップは少し残しておく)。
7. 1の半円形のパン2枚でふたをして、一晩冷蔵庫に置く。
8. 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る。