

# \ Let's cook! /

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 材料：6人分

- 卵白：4個分
- 砂糖：200g
- バニラエッセンス：数滴
- 生クリーム：200ml
- ストロベリー：1カップ
- ラズベリー：1カップ
- ブルーベリー：1カップ
- ミント：少々

## 作り方

1. 卵白を泡立て、徐々に砂糖を加えてツヤが出るまで攪拌する。
2. バニラエッセンスを加え、丸く成形してオーブンで低温でゆっくり焼く。
3. 生クリームを泡立て、冷えたメレンゲの上に塗る。
4. ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーをトッピングし、ミントで飾る。