

LIFE - 026

おかあさんの、思い出のフルーツサンド。

飯島奈美



材料（2～3人分）

●パン

- ・サンドイッチ用パン（10枚切り） 4枚
- ・無塩バター（なければ有塩でも） 適量

●フルーツ

- ・いちご 4コ
- ・キウイ 1コ
- ・バナナ 1本
- ・黄桃（缶詰） 1コ分

●クリーム

- ・生クリーム（純乳脂肪のもの） 200cc
- ・グラニュー糖 大さじ2



LIFE - 026

おかあさんの、思い出のフルーツサンド。

飯島奈美

つくりかた

- ・無塩バターを冷蔵庫から出し、常温に戻しておきます。
- ・いちごを洗い、ヘタをとり、半分に切ります。
- ・キウイは皮をむき、半分にしたいちごの高さに揃えて、同じ厚みにスライスします。
- ・黄桃をくし形に切ります。（2分の1コを、4つに切り分けます。）
- ・バットにキッチンペーパーをしき、切ったフルーツを並べ、上からもペーパーをかぶせ、さらにラップをかけて、冷蔵庫に入れます。
- ・氷水の入ったボウルの上に、ひとまわり大きなボウルを重ねて、生クリームにグラニュー糖を加えます。
- ・泡立て器で、角が立つまでしっかりと泡立てます。
- ・バターを、パンの片面にうすく塗り、その上に、うすく生クリームをのべします。
- ・バナナの皮をむき、高さを揃えてほかのフルーツと高さをそろえて切ります。
- ・フルーツを、のせていきます。切り口が×印になることを考えて、そのライン上にも並べます。
- ・フルーツの上から生クリームをのせ、平らにならします。フルーツの高さを上限にして、すきまにまんべんなく入るようにしましょう。
- ・上に重ねるパンの内側に、バターをうすく塗ります。
- ・パンを重ねて、押さえながら、はみだしたクリームを押し入れます。
- ・ラップをして、冷蔵庫で15～20分休ませます。
- ・パンの耳を落とし、斜めに4等分に切って、できあがりです。

