

～エカチェリーナ2世のレヴァシ～より

レヴァシ

レシピ監修 エコール 辻 東京 大熊 恵 先生



歴史に名を残すロシアの女帝、エカチェリーナ2世の愛した伝統菓子です。
ベリーにりんごも加えてぎゅっと濃縮したレヴァシ。甘さと酸味がほどよい素朴なスイーツです！
ベリーのタネが食感のアクセント。お楽しみあれ。

材料 ～ 19.5cm×13cm ～

いちご	200g	番組では冷凍を使用
ラズベリー	50g	番組では冷凍を使用
りんご	150g	芯を除いた重さ
グラニュー糖	25g	

作り方

Prepare 準備

- 冷凍のベリー類は解凍しておく
- オーブンを180℃に温めておく

Step1 ステップ1

鍋に解凍したベリー類とりんごのくし切り(皮付き)を入れて、180℃のオーブンで約30分加熱する。
※オーブン調理可能な鍋を使ってください



Step2 ステップ2

フルーツが柔らかくなったらオーブンから出し、ハンドブレンダーを使いピュレ状にする。



Step 3 ステップ3

グラニュー糖を加え、混ぜながら火にかける。
沸騰してきたら火を止めてざるでこし、りんごの皮を
取り除く。



Step 4 ステップ4

厚み8mmくらいになるようバットに流す。
(番組では19.5cm×13cmのものを使用)
60℃のオーブンに入れて半日から1日乾燥させる。
2~3mmほどの厚さになる。
※60℃に設定できない場合はなるべく低い温度で



Step 5 ステップ5

バットからはがして、好きな形の抜き型で抜く。
べたつきを防ぎたい場合はグラニュー糖(分量外)を
表面にまぶす。
ロール状にする場合は、巻いてラップで固定し、形が
崩れないようになったら5mm~1cm位の幅にカット
する。



食べごろと保存方法

密閉容器に入れ、直射日光を避けて保存。2週間くらいのうちにお召し上がり下さい。