

～ベートーベンのフルーツコンポート～より

## フルーツコンポート

レシピ監修 エコール 辻東京 中濱 尚美 先生



洋なしの味わいが豊かでシンプルなコンポートと、スパイスの効いた赤ワインのコンポート。  
ウィーンの代表的なスイーツ、ふわふわのカイザーシュマレンと合わせて、是非お楽しみください!

**材料** ～ コンポート 洋なし 3個分 ～ ～ 赤ワインコンポート 3人分 ～  
～ カイザーシュマレン 1～2人分 ～

### <洋なしのコンポート>

洋なし	3個
水	1000ml
グラニュー糖	400g
レモン汁	15ml
水	適量

### <アプリコットのコンポート>

赤ワイン	375ml	
グラニュー糖	125g	
シナモンステック	1本	
クローブ	3粒	
オレンジ(国産)	輪切り2枚	
レモン(国産)	輪切り2枚	
冷凍アプリコット	200g	セミドライアプリコット

### <カイザーシュマレン>

卵黄	30g
グラニュー糖	13g
塩	ひとつまみ
牛乳	60ml
バニラエッセンス	適量

薄力粉	50g	
卵白	45g	
グラニュー糖	25g	メレンゲ用
無塩バター	30g	
粉砂糖	適量	

## 作り方

### Prepare 準備

- 洋なしを水洗いする。
- オレンジ、レモンに洗剤をつけて表面を洗い、厚さ3mmほどの輪切りにそれぞれ2枚作る。

### 洋なしのコンポートを作る

#### Step 1 ステップ1

洋なしは皮をむき、中の種を取り除く。  
4等分にカットし、変色を防ぐ為にレモン水につけておく。



#### Step 2 ステップ2

水とグラニュー糖を鍋に入れて火にかける。



#### Step 3 ステップ3

沸騰したら、フルーツを入れてオープンペーパーでふたをする。



#### Step 4 ステップ4

フルーツが透き通るまで煮えたら、火を止め、別の容器に入れて冷蔵庫で保存する。



アプリコットのコンポートを作る

Step 1  
ステップ1

鍋に赤ワイン、グラニュー糖、シナモンスティック、クローブ、オレンジとレモンの輪切りを入れ、火にかける。



Step 2  
ステップ2

沸騰したら、フルーツを入れてオープンペーパーでふたをする。



Step 3  
ステップ3

弱火で約5分火を通したら、火を止め、別の容器に入れて冷蔵庫で保存する。



カイザーシュマレンを作る

Step 1  
ステップ1

卵黄、グラニュー糖、塩を泡だて器で混ぜる。



Step 2  
ステップ2

牛乳の半量(30ml)を加えて混ぜてから、バニラエッセンスと粉を加えて混ぜる。残りの牛乳を少しずつ加えて混ぜる。



Step 3  
ステップ3

卵白にグラニュー糖を数回に分けて加え、メレンゲを作る。  
ステップ2と合わせ、ゴムべらで切り混ぜる。



Step 4  
ステップ4

フライパンにバター半量(15g)を溶かし、生地を流し入れる。  
弱火で約4分焼き、うっすらと色づいてきたら、いったん皿に取り出す。



Step 5  
ステップ5

再びフライパンにバター15gを溶かし、生地を裏返してフライパンにもどし、同じように焼き色がつくまで焼く。



Step 6  
ステップ6

フォークで一口大のサイズに切り分け、お皿に取り出す。



Step 7  
ステップ7

食べる前に粉砂糖を表面にふる。



食べごろと保存方法

コンポート：密閉容器に入れ、冷蔵庫で保存してください。5日以内に召し上がってください。

カイザーシュマレン：出来上がりすぐに召し上がってください。