

デザート

DESSERTS

アップル・ソース	APPLE SAUCE	257
アップル・パイナップル・ソース	APPLE-PINEAPPLE SAUCE	257
アップル・ナッツ・クリスプ	APPLE-NUT CRISP	257
アップル・ダンプリング	APPLE DUMPLING	258
ベイクド・アップル	BAKED APPLES.....	258
シナモン・アップル	CINNAMON APPLES	259
スパイシ・アップル・ツイスト	SPICY APPLE TWISTS	259
ダニッシュ・ペーストリー	DANISH PASTRY	260
エメラルド・アイル・フラッフ	EMERALD ISLE FLUFF.....	262
ジェロ・デザート	JELLO DESSERT	262
フルーツ・スポンジ	FRUIT SPONGE	263
チャーレット・ルース	CHARLATTE RUSSE	263
クリーム・パフ	CREAMPUFFS	265
クリーム	CREAM	265
ハワイアン・クリーム	HAWAIIAN CREAM.....	266
オレンジ・オア・パイナップル・マシュマロ・クリーム	ORANGE OR PINEAPPLE MARSHMALLOW CREAM....	266
パイナップル・ババリアン・クリーム	PINEAPPLE BAVARIAN CREAM	267
ストローベリー・デライト	STRAWBERRY DELIGHT	267
マリング・ネスツ	MERINGUE NESTS	269
レモン・フィリング	LEMON FILLING	269
レモン・タート・フィリング	LEMON TORTE FILLING	270
スパニッシュ・クリーム	SPANISH CREAM	270
チョコレート・スパニッシュ・クリーム	CHOCOLATE SPANISH CREAM	271
オレンジ・スパニッシュ・クリーム	ORANGE SPANISH CREAM	271
アップル・スノー	APPLE SNOW.....	271
レモン・カップ	LEMON CUPS	272
ドイツ・ナッツ・ロール・オア・ドライド・バナナ・ロール	DATE-NUT ROLL OR DRIED BANANA ROLL....	272
パイナップル・リフリヂレイター・チーズ・ケーキ	PINEAPPLE REFRIGERATOR CHEESE CAKE....	273
リフリヂレイター・チーズ・ケーキ	REFRIGERATOR CHEESE CAKE.....	273
ジンジャーブレッド	GINGERBREAD	274
ジンジャーブレッド・リング・ウイズ・エィプリコット・グレイズ	GINGERBREAD RING WITH APRICOT GLAZE....	274

ブレッド・プディング	BREAD PUDDING	275
バタースコッチ・ブレッド・プディング	BUTTERSCOTCH BREAD PUDDING	275
チョコレート・ブレッド・プディング	CHOCOLATE BREAD PUDDING	275
ドイツ・アンド・ナッツ・ブレッド・プディング	DATE AND NUT BREAD PUDDING	276
マーマレード・ブレッド・プディング	MARMALADE BREAD PUDDING	276
クイーンズ・プディング	QUEEN'S PUDDING	276
チョコレート・スフレ	CHOCOLATE SOUFFLE	277
ステームド・チョコレート・パフ	STEAMED CHOCOLATE PUFFS	277
ステームド・チョコレート・プディング	STEAMED CHOCOLATE PUDDING	278
ステームド・ホワイト・プディング	STEAMED WHITE PUDDING	278
ブラウニー・プディング	BROWNIE PUDDING	279
バタースコッチ・プディング	BUTTERSCOTCH PUDDING	279
チョコレート・アイス・ボックス・プディング	CHOCOLATE ICE-BOX PUDDING	280
チョコレート・フラッフ・プディング	CHOCOLATE FLUFF PUDDING	280
チョコレート・プディング	CHOCOLATE PUDDING	281
フロウティング・アイランド	FLOATING ISLAND	281
ピーチ・ベルベット・クリーム	PEACH VELVET CREAM	282
カスタード	CUSTARD	282
ソフト・カスタード	SOFT CUSTARD	283
ブランクマング・オア・コンスターチ・プディング	BLANCMANGE OR CORNSTARCH PUDDING	283
クリーム・デザート	CREAM DESSERT	284
デザート・クリーム	DESSERT CREME (FRENCH)	284
スペシャル・マリン	SPECIAL MERINGUE	285
ベイクド・アラスカ	BAKED ALASKA	285
ブリック・アラスカ	BRICK ALASKA	285
インディビジュアル・ベイクド・アラスカ	INDIVIDUAL BAKED ALASKA	286

アイス・クリーム ICE CREAM

ヴァニラ・アイス・クリーム	VANILLA ICE CREAM	286
エッグノッグ・アイス・クリーム	EGGNOG ICE CREAM	286
ストロベリー・アイス・クリーム	STRAWBERRY ICE CREAM	287
レモン・ベルベット	LEMON VELVET	287
バナナ・パイナップル・シャーベット	BANANA-PINEAPPLE SHERBET	288
レモン・シャーベット	LEMON SHERBET	288
パイナップル・ミルク・シャーベット	PINEAPPLE MILK SHERBET	289

アップル・ソース

APPLE SAUCE

作り方

りんご	3 個
水	少 量
砂 糖	大匙 3~4
肉 桂	適 量

- りんごをきれいに洗い、皮、芯を取り $\frac{1}{4}$ に切る。
- 鍋にりんごと水を入れ、ふたをして柔らかくなるまでゆっくり煮る。
- 柔らかくなったりんごを裏ごしにかけ、なめらかになるまで強にかきまぜる。これに砂糖を加えて火にかけ、砂糖が溶けるまで煮る。この時肉桂も入れよくまぜる。

アップル・パイナップル・ソース

APPLE-PINEAPPLE SAUCE

作り方

- アップル・ソース(257ページ)に切ったパイナップルカップ $\frac{1}{2}$ ~1を入れてまぜる。

アップル・ナッツ・クリスピー

APPLE-NUT CRISP

作り方

りんご(中位の大きさ)	6 個
砂 糖	カップ $\frac{1}{2}$
切ったチェリー	カップ $\frac{1}{4}$
くるみまたはピーナッツ	カップ $\frac{1}{2}$
肉桂	小匙 $\frac{1}{4}$
水	カップ $\frac{1}{4}$
砂 糖	カップ $\frac{1}{2}$
粉	カップ $\frac{1}{2}$
ふくらし粉	小匙 1
泡立てた卵	1 個
溶かしたバター	大匙 1

- りんごの皮をむき8等分に切る。
- りんごとカップ $\frac{1}{2}$ の砂糖とチェリー、くるみ、肉桂をまぜる。
- これを焼鍋に入れ上から水を注ぐ。
- 砂糖、粉、ふくらし粉をふるい、そこへ卵とバターを入れてかきまぜる。これをスプーンで焼鍋に入れたりんごの上のにせる。
- 191度C(375度F)のオーブンで30分間焼く。

アップル・ダンプリング APPLE DUMPLING

作り方

砂糖	カップ1
水	カップ1
肉桂	小匙½
にくづく	小匙½
青色粉	ひとつまみ
バター	大匙2
りんご	6 個
粉	カップ2
ふくらし粉	小匙2
塩	小匙1
バター	カップ¾
ミルク	カップ½

- 砂糖、水、肉桂、にくづく、色粉を一緒にし、沸騰するまで煮る。火からおろしてバター大匙2を入れる。
- 粉、ふくらし粉、塩を一緒にしてふるいバターを入れ、2本のナイフで切る様にしてグリーンピースの大きさくらいになるまでまぜる。一度に全部のミルクを入れてよくこねる（こねたものが、フォークについてくる位）。これを軽く粉をふったテーブルの上で0.5センチの厚さにのばし、15センチ四方の大きさに切る。この上に皮をむき、芯をとったりんごをのせる。
- りんごの真中に砂糖、肉桂を入れ、バター茶匙½を加える。りんごの下に敷いたこねたものを上にあげてりんごを包み端をおさえる。この上にはじめに作ったシロップをかけ191度C (375度F) のオーブンで35分間焼く。出来上ったら赤いジェリーまたはチェリーで飾り、熱いうちにクリームと一緒に供する。

ベイクド・アップル BAKED APPLES

作り方

りんご	大1 個
バター	小匙½
砂糖	大匙1～2

- りんごをきれいに洗って芯をぬき、りんごの中央を横に一皮むく（これはりんごの皮が破れない為に）。
- 深い焼鍋にりんごを入れ、芯をぬいた部分に砂糖とバターを詰める。そして1センチの深さまで焼鍋に水を入れる。
- 191度C (375度F) のオーブンで45～60分間りんごが柔らかくなるまで焼く。焼鍋にふたをしない時は焼いている途中で何度か焼鍋にたまっているジュースをかける事。りんごの中央の部分に干しぶどうを入れてもよい。

シナモン・アップル CINNAMON APPLES

作り方

- りんごの芯を取りこの中に大匙1の砂糖と肉桂のまぜたものと干しぶどう茶匙2を詰めその上にバターを少しのせる。
- このりんごをアルミホイルで包む（あまり強く包まない事）。
- 232度C（450度F）のオーブンで30分間焼く。温いクリームをかけて供する。

スパイシ・アップル・ツイスト SPICY APPLE TWISTS

作り方

りんご	大2個
ふるった粉	カップ1½
塩	小匙1
バター	カップ½
冷水	大匙4～5
溶かしたバター	カップ½
砂糖	カップ½
肉桂	小匙1～1½
水	カップ¾

- りんごの皮をむき芯を取り½に切る。
- 粉、塩を一緒にふるい、バターを加えて2本のナイフで切る様にしてグリーンピースの大きさになる位までまぜる。これに冷水を加えフォークで軽くまぜ、手で1つのボールの形にする。
- これを粉をふったテーブルの上で25×40センチの大きさにのぼし16等分（25×2.5センチ）に切る。
- これでりんごの一片をりんごが見えない様にまた反対に皮が重なりすぎない様に気をつけて巻く。
- 油をひいた焼鍋に溶かしたバターをぬったアップル・ツイストを並べ、上から砂糖と肉桂のまぜたものをふりかけ水カップ¾をりんごのまわりに注いで232度C（450度F）のオーブンで25～30分間焼く。
- 温いうちかまたは反対に冷やしてから生クリームと共に供する。

ダニッシュ・ペーストリー DANISH PASTRY

作り方

イースト(3cm四方1cm厚さ)…1個
 ぬるま湯……………カップ⅓
 砂糖……………カップ⅓
 塩……………小匙1
 バター……………カップ⅓
 沸点近く温めたミルク……………カップ1
 卵……………2個
 ヴァニラエッセンス……………小匙⅓
 レモンエッセンス……………小匙⅓
 メイス……………小匙⅓
 ふるった粉……………カップ⅓～4
 柔らかいバター……………カップ1
 泡立てた卵……………1個
 刻んだくるみまたはアーモンド
 ………………カップ⅓

- ぬるま湯にイーストを入れて溶かす。
- 砂糖、塩、バターカップ⅓、ミルクを一緒にしぬるくなるまで冷ます。これに卵を加えてミキサーでまぜる。更にイースト、ヴァニラ、レモンエッセンス、メイス、粉カップ3を加えてなめらかになるまでかきまぜる。これを手で充分にこねる。ボールに入れ布巾でふたをして2倍の大きさになるまでおい
- ておく。
- 軽く粉をふったテーブルの上で1センチの厚さの四角形にのばす。この上にバターカップ⅓を少しずつのせ半分に折って端を手でおさえ、この上に残りのバターをのせ半分に折る。これを1センチの厚さにのばす。以上のことを三度繰返す。これを油をひいたボールに入れ20分間おい
- ておく。軽く粉をふったテーブルの上で1センチの厚さにのばし好みの型にして焼鍋にのせ、1.5倍の大きさになるまでおい
- ておく。
- 表面に泡立てた卵をぬり、くるみまたはアーモンドをふりかけ246度C(475度F)のオーブンで8～10分間焼く。
- これにフィリングを入れる場合は次のアーモンド・フィリングまたはチーズ・フィリングまたはパイナップル・フィリングを使うことができる。

アーモンド・フィリング

作り方

- バターカップ⅓、砂糖カップ⅓をクリーム状になるまでまぜる。
- 卵1個、アーモンドペースト小匙⅓、アーモンドエッセンス小匙⅓を入れてまぜる。
- ダニッシュ・ペーストリーまたはスイートルールのために用いる。

チーズ・フィリング

作り方

泡立てた卵黄……………1 個
 カテージチーズ……………カップ1
 砂糖……………カップ $\frac{1}{4}$
 ヴァニラエッセンス……………小匙 $\frac{1}{2}$
 おろしたオレンジの皮……………小匙1

- 全部の材料を一緒にまぜる。
- ダニッシュ・ペーストリーまたはスイートルールのために用いる。

パイナップル・フィリング

作り方

砂糖……………カップ1
 粉……………カップ $\frac{1}{4}$
 汁を切った刻んだパイナップル……………カップ1 $\frac{1}{2}$
 レモンジュース……………カップ $\frac{1}{4}$
 バター……………大匙3
 にくづく……………小匙 $\frac{1}{4}$
 パイナップルジュース……………カップ $\frac{3}{4}$

- 鍋に砂糖と粉を入れてよくまぜる。
- 残りの材料を全部加えてまぜ、火にかけてたえずかきまぜながらゆっくり煮る（5～10分位）。冷やす。
- パン（126ページ）ターツ（426ページ）フィロドクッキー（208ページ）のために使用する。

エメラルド・アイル・フラッフ EMERALD ISLE FLUFF

作り方

マシュマロ……………225g
 無糖練乳……………カップ⅓
 ライムジュース……………大匙2
 おろしたライムの皮……………小匙⅓
 水……………大匙2
 切ったココナツ……………カップ⅓
 氷の様に冷やした無糖練乳
 ………………カップ1
 緑の色粉……………少々
 焼いたココナツ……………カップ⅓

- カップ⅓の練乳とマシュマロを二重鍋に入れマシュマロが溶けるまでよくまぜ、ライムジュース、ライムの皮、水、ココナツを入れて少しもり上がる程度のかたさになるまで冷やす。
- 氷の様に冷やした練乳をかたくなるまで泡立てマシュマロのまぜたものを加えて軽く上下にかき上げる。薄緑色に着色する。
- クラムクラストのパイの皮(401ページ)に入れ焼いたココナツをふりかけて3～4時間かたくなるまで冷やす。

ジェロ・デザート JELLO DESSERT

作り方

ゼラチン……………大匙1½～2
 冷水……………カップ⅓
 フルーツジュース……………カップ1½
 切った果物(バナナ、みかん、
 パイナップル、チェリー、
 もも、いちごのいずれか)

- 冷水にゼラチンを入れ柔らかくする。
- フルーツジュースを熱くし、その中へゼラチンを入れて溶かす。少し冷ます。これに果物を入れかたくなるまで冷やす。

フルーツ・スポンジ FRUIT SPONGE

作 り 方

ゼラチン大匙 1
水カップ ½
砂糖カップ ¼ ~ ½
フルーツジュースカップ 1
レモンジュース大匙 2 ~ 4
卵 白3 個

- ゼラチンと水を二重鍋に入れて 5 分間おいておく。これを火にかけゼラチンが溶ければ砂糖を加えてこれが溶けるまで煮る。
- 火からおろしてフルーツジュースを入れもり上がる程度のかたさになるまでおいておく。これを軽くなるまで泡立てる。これに泡立てた卵白を加えて続けて泡立てる。
- 型を水でぬらし、これに入れて 2 ~ 4 時間かたくなるまで冷やす。

チャーレット・ルース CHARLATTE RUSSE

作 り 方

ゼラチン大匙 2
砂糖カップ ¾
塩小匙 ¼
卵 黄4 個
沸点近く温めたミルクカップ 2
ブランディカップ ½
卵 白4 個
縦に切ったレディフィンガー9 本 (245ページ)
生クリームカップ 2
マルチノチェリー9 個

- 二重鍋の内鍋にゼラチン、砂糖、塩を入れてまぜる。これに卵黄を加えてまぜ、更にミルクを少しずつ加えてまぜる。これを熱湯のはいった外鍋にかけたえづかきまぜながら中火にかける（スプーンについてくる程度のかたさになるまで）。
- 火からおろして冷やし大匙 3 のブランディを加えてもり上がる程度のかたさになるまで冷やす。
- 残りのブランディをレディフィンガーの上にふりかけカップ 8 のドーナツ型の容器にレディフィンガーを縦に入れる。
- 泡立てた卵白にゼラチンのまぜたものを入れ軽くかき上げる。次に泡立てた生クリームを入れてかき上げる。これをレディフィンガーのはいったドーナツ型に入れかたくなるまで冷やす。
- 型から出して生クリームと、マルチノチェリーで飾るとよい。

クリーム・パフ CREAM PUFFS



鍋のふちから離れてボールの様な形になるまで煮る。



油をひかない焼鍋にスプーンで1杯ずつ並べる。



焼ければ好みのフィリングを入れ、上に粉砂糖をふりかける。

ク リ ー ム ・ パ フ

CREAM PUFFS

作 り 方

沸騰した湯	カップ⅓
バター	カップ⅓
塩	小匙⅓
粉	カップ⅓
卵	2 個

- 沸騰した湯の中にバターを入れ溶けるまで火にかける。塩と粉を一度に全部加え火を弱くしてなめらかになるまでよくかきまぜる（鍋のふちから離れてボールの様な形になるまで）。
- 火からおろして少し冷やし、卵を1個ずつ加えてかきまぜる。これを油をひかない焼鍋にスプーンで1杯ずつ並べる。細長い形にする場合は人さし指位の形に並べる。
- 232度C（450度F）のオーブンで15分間焼く。163度C（325度F）に温度をさげて25分間続けて焼く。少し冷まし横からクリーム（265ページ）、ハワイアン・クリーム（266ページ）、砂糖を入れた生クリームまたはアイスクリームを詰める。

ク リ ー ム

CREAM

作 り 方

砂糖	カップ⅓
粉	カップ⅓
コンスターチ	カップ⅓
塩	小匙⅓
沸点近くまで温めたミルク	カップ2
軽く泡立てた卵黄	3 個
バター	大匙2
ヴァニラエッセンス	小匙1⅓
よく泡立てた卵白	3 個
砂糖	大匙4

- 砂糖、粉、コンスターチ、塩をよくまぜてミルクを少しずつ加え、クリーム状になるまでたえずかきまぜながら弱火でゆっくり煮る。この少量を卵黄の中に入れてまぜ、まぜたものをもとにもどしてよくまぜながら煮る（2分間）。
- 火からおろしてバター、ヴァニラを加えてまぜる。
- よく泡立てた卵白に砂糖大匙4を少しずつ加えながら続けて泡立てる。これを前のものに加えて軽にかき上げる。
クリーム・パフに使う。

ハワイアン・クリーム HAWAIIAN CREAM

作り方

切ったパイナップル……カップ 1½
½に切ったマシュマロ……16 個
½に切ったマルチノチェリー
……………カップ ¼
泡立てた生クリーム……カップ 1
薄切りアーモンド……………大匙 2
切ったココナッツ……………大匙 2

- パイナップルの汁をよくきってカップ ¼ 残しておく。
- パイナップル、マシュマロ、チェリー、パイナップルジュースカップ ¼ を一緒にして1時間おいておく。
- 生クリームを泡立てて前のものに加えて軽にかき上げる。
- シャーベットグラスに入れて冷やす。供する前にアーモンド、ココナッツをふりかける。

オレンジ・オア・パイナップル・マシュマロ・クリーム ORANGE OF PINEAPPLE MARSHMALLOW CREAM

作り方

オレンジジュース
(実のはいたもの)
または刻んだパイナップル
……………カップ 1
切ったマシュマロ……………110g
レモンジュース (パイナップルを使う時のみ) ……大匙 ½
生クリーム……………カップ ½

- オレンジジュースまたは刻んだパイナップルと切ったマシュマロ、レモンジュースを一緒にしてたえずかきまぜながらマシュマロが溶けるまで煮る。火からおろし少しもり上がる程度のかたさになるまで冷やす。これに生クリームを泡立てて加え、軽にかき上げる。
- これをシャーベットグラスに入れ果物で飾りをして4時間冷やす。

パイナップル・ババリアン・クリーム PINEAPPLE BAVARIAN CREAM

作 り 方

パイナップルの香料入ゼラチン	1 袋
細かく切ったパイナップル	カップ 1
生クリーム	カップ $\frac{3}{4}$

- ゼラチンはその説明書に依じて作る。
- 少しかたくなったゼラチンを泡立てる。これとパイナップルと泡立てた生クリームを一緒にして軽くかき上げる。
- 好みの型に入れて冷やす。型から出し、生クリームや果物で飾る。
- またはソフトカスタードと一緒に供するとよい。

ストローベリー・デライト STRAWBERRY DELIGHT

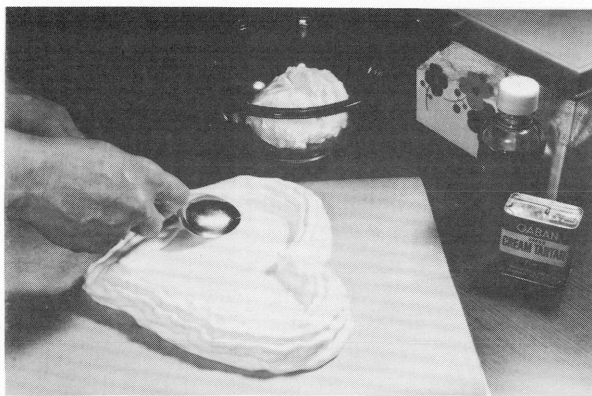
作 り 方

いちご	カップ $1\frac{1}{2}$
卵	1 個
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
ミルク	カップ $\frac{1}{2}$
いちごジュース	カップ $\frac{3}{4}$
ゼラチン	大匙 1
冷水	カップ $\frac{1}{4}$
いちごエッセンス	小匙 $\frac{1}{2}$
食紅	少々
冷やした無糖練乳	カップ $\frac{1}{2}$

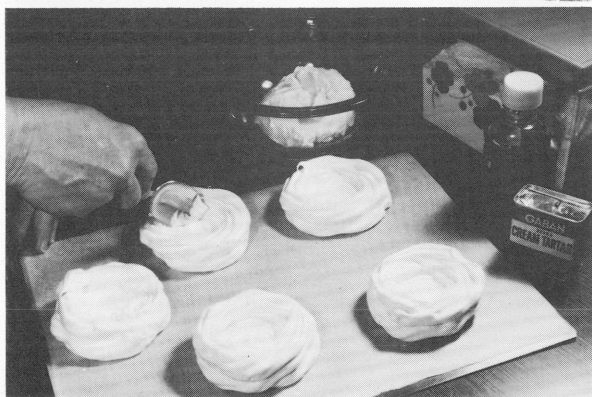
- いちごを洗いへたを取る、大きいいちごは切る。
- ゼラチンと冷水を一緒にしてゼラチンが柔らかくなるまでおいておく。卵を軽く泡立て砂糖、ミルクを入れてよくまぜる。これにいちごジュースを少しずつ入れてまぜ少し濃くなるまでたえずまぜながら煮る。これに柔らかくなったゼラチンを入れ溶けるまでまぜる。
- 更にいちごのエッセンスと食紅を入れ、かたくなり始めるまで冷やす。いちごを入れて軽くかき上げる。
- よく冷やした練乳をかたくなるまで泡立ていちごのまぜたものに入れて軽くかき上げ型に入れて冷やす。

マリング・ネスツ

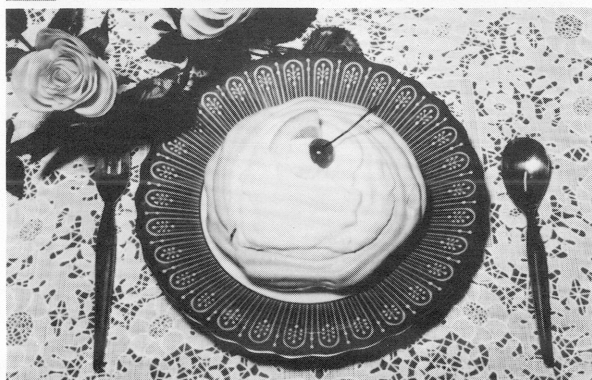
MERINGUE NESTS



焼鍋の上に茶色の紙をのせ、その上に好みの形を作る。



焼鍋の上に茶色の紙をのせ、その上に1人分の大きさに、写真のようにスプーンの裏で巣のような形を作る。



焼いたマリング・ネスツの中にレモン・フィリングまたはレモンタート・フィリングまたはアイスクリームと果物を入れ、その上を味のついた生クリームで飾ってもよい。

マリング・ネスツ MERINGUE NESTS

作り方

卵 白	……………	カップ½
塩	……………	ひとつまみ
砂 糖	……………	カップ¾
レモンエッセンス	……………	4 滴

- 卵白と塩を一緒によく泡立てる。これに砂糖を大匙1ずつ加えながらかたくなるまで続けて泡立てる。レモンエッセンスを入れて泡立てたものがピンと立つまでかたく泡立てる。
- 焼鍋の上に茶色の紙を2枚のせ、その上にスプーンでマリングの材料を鳥の巣の形になる様におく。
- 149度C (300度F) のオーブンで12～15分間焼いて続いて121度C (250度F) のオーブンで30～40分間焼く。
- 熱いうちに紙をとり冷えてからレモン・フィリング (269ページ) を巣の中に入れる。

レモン・フィリング LEMON FILLING

作り方

軽く泡立てた卵黄	……………	3 個
おろしたレモンの皮	……………	1 個分
レモンジュース	……………	カップ¾
砂 糖	……………	カップ¾
泡立てたクリーム	……………	カップ2

- 卵黄を軽く泡立ておろしたレモンの皮、レモンジュースを入れてまぜ砂糖を加えてまぜる。
- これを二重鍋に入れて弱火でクリーム状になるまでたえずかきまぜながら煮る。火からおろして冷やす。
- 泡立てたクリームに前のものを入れて軽くかき上げる。供する2時間前にマリング・ネスツ (269ページ) に入れて冷やす。

レモン・タート・フィリング LEMON TORTE FILLING

作り方

卵黄	4 個
砂糖	カップ 1½
レモンジュース	カップ 1¼
おろしたレモンの皮	大匙 2
泡立てた生クリーム	カップ 1

- 卵黄をかたく泡立てて少しずつ砂糖を入れる。レモンジュースと皮を加え二重鍋でかたくなるまでたえずかきまぜながら煮て冷やす
- マリング・シェル (403ページ) を作り泡立てた生クリームを半分入れその上にレモン・タート・ソースを入れその上に残りの生クリームをのせて4時間位冷して供する。

スパニッシュ・クリーム SPANISH CREAM

作り方

砂糖	カップ 1½
ゼラチン	大匙 1
塩	小匙 1½
ミルク	カップ 2 1¼
卵	3 個
ヴァニラエッセンス	小匙 1
(またはアーモンドエッセンス)	小匙 1½)

- 砂糖、ゼラチン、塩、ミルクを一緒にまぜ、5分間おいておく。次にこれを弱火にかけゼラチンが溶けるまで絶えずかきまぜながら煮る。
- 卵黄を少し泡立てまぜのものに加え10~15分間位まぜながら煮る。
- 次に火からおろしてシロップのようになるまで冷やす、これにヴァニラを加える。卵白を泡立て(かたくなるまで)これを加えて軽くかきあげる。これを好みの型に入れて冷やす。

チョコレート・スパニッシュ・クリーム CHOCOLATE SPANISH CREAM

作り方

- スパニッシュ・クリーム(270ページ)と同じ。
- 但し砂糖カップ $\frac{1}{2}$ の代りに砂糖カップ $\frac{3}{8}$ を使う。
- 溶かした甘味のない純チョコレート56gをミルクと一緒によくまぜて使う。

オレンジ・スパニッシュ・クリーム ORANGE SPANISH CREAM

作り方

砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
ゼラチン	大匙1
塩	小匙 $\frac{1}{8}$
ミルク	カップ1 $\frac{1}{2}$
オレンジジュース	カップ1
レモンジュース	大匙2
卵	3個
おろしたオレンジの皮	小匙2

- スパニッシュ・クリーム(270ページ)と同じ。
- 但しカスタードを煮てからオレンジジュースとレモンジュースをゆっくり加えてたえずかきまぜる。
- ヴァニラエッセンスの代りにおろしたオレンジの皮を入れる。
- 暑い時に作る場合または冷蔵庫に長時間(30分以上)入れておく時はゼラチンを大匙2使う事。

アップル・スノー APPLE SNOW

作り方

にくづく	ひとつまみ
塩	ひとつまみ
ヴァニラエッセンス	小匙1
甘味のないアップルソース	カップ1 $\frac{3}{8}$
卵白	2個
砂糖	カップ $\frac{1}{4}$

- にくづく、塩、ヴァニラ、アップルソースを一緒にして冷やす。
- 卵白をかたく泡立て砂糖を少しずつ加えて続けて泡立てる。
- これをアップルソースのまぜたものに加えて軽にかき上げる。
- カスタードソースまたは生クリームと一緒に供する。

レモン・カップ LEMON CUPS

作り方

砂糖……………カップ 1
 ふるった粉……………カップ ¼
 塩……………ひとつまみ
 溶かしたバター……………大匙 2
 レモンジュース……………カップ ¼
 おろしたレモンの皮……………小匙 2
 よく泡立てた卵黄……………3 個
 沸騰点近く温めたミルク
 ………………カップ 1 ½
 よく泡立てた卵白……………3 個

- 砂糖、粉、塩、バターを一緒にまぜ更にレモンジュースとおろしたレモンの皮を入れてよくまぜる。
- 卵黄とミルクを一緒にして前のものに加えてまぜ、更によく泡立てた卵白を加えて軽くかき上げる。
- 油のひいてないカスタードカップに¾まで入れ163度C (325度F) のオーブンで40分間焼く。
 (3センチ位お湯のはいった焼鍋にカスタードカップを入れて天火に入れる)
- 焼き上がれば皿にカスタードカップを逆にしてレモン・カップを取り出す。

ドイツ・ナッツ・ロール・オア・ドライド・バナナ・ロール DATE-NUT ROLL OR DRIED BANANA ROLL

作り方

さいの目切りマシュマロ…カップ 2
 切ったドイツ (干しバナナ)
 ………………カップ ½
 切ったくるみ……………カップ 1
 細かくつぶしたビスケットの粉
 ………………カップ 2
 無糖練乳……………カップ ½
 オレンジまたはパイナップル
 ジュース……………大匙 2

- 全部の材料を一つのボールに入れよくまぜる。ぬれた手で直径4センチの棒状にする。細かく切ったココナッツまたは細かくつぶしたクッキーの粉をまぶし、油紙に包んで冷やす。2センチの厚さに切って供する。
- 供するのは作ってから2、3日たったものが多い。