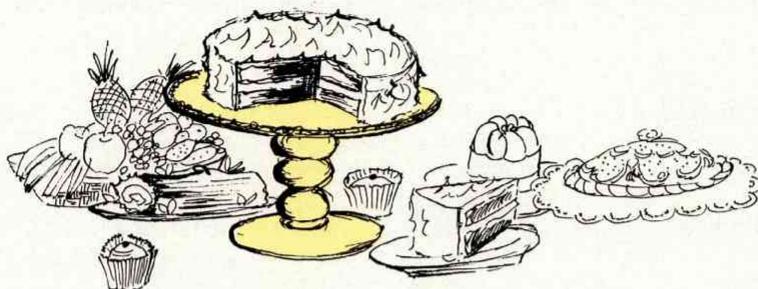


## COME FOR DESSERT AND COFFEE



デザートとコーヒーだけでするパーティを夕食後の都合のよい時間に計画してみましょう。

特にこの様なパーティは昼間働いている婦人や小さなキッチンしか持たない若いカップルにとって丁度よい又費用のかからないパーティの1種です。

更にこのパーティは週末だけでなく、ウィークデイでも簡単に催すことができます。なぜならパーティを早く切りあげることや、後仕末の仕事、つまりホステスの仕事も最少限にすませることができ、明日の仕事に悪い影響を与える心配がないからです。

目が覚めるばかりのデザートでパーティが始まる前にほとんど完全に作っておきます。

このデザート最後の仕上げとコーヒーは、パーティが始まる直前にし、ゲストが集まればすぐにサーブします。

ティカート(ワゴン)はホステスが準備したすばらしいドラマを乗せて運び出されて来ることでしょう。

デザート、コーヒー、ナッツやミント等、その日のすべてのメニューをカートの上段に、下段にはカップ、プレート、ソーバーを乗せます。

デザートやコーヒーの他にナッツやミントはパーティを皆んなに楽しませる要素となります。

一度この様なパーティをしてみたいかですか。

### マリング シェルス MERINGUE SHELLS

塩	ひとつまみ
酢	茶匙 $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス	茶匙 $\frac{1}{4}$
卵白	3個
砂糖	カップ1

### 作り方

塩、酢、ヴァニラエッセンス、卵白を一緒にして固くなるまで泡立てる。

少しずつ砂糖を加えて固くなるまで続けて泡立てる。

焼鍋に茶色の紙をのせ、その上にマリングを鳥の巣の様又は好みの形にする。

149度C (300度F) のオーブンで45分間焼く。

すぐに紙を取り冷やす。

コーヒー クラウド  
COFFEE CLOUDS

卵白	3個
ヴァニラエッセンス	茶匙1
インスタントコーヒー	茶匙1
酒石英 (クリームオブターター)	茶匙 $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ1
チップチョコレート	カップ1
水	大匙3
インスタントコーヒー	大匙1
塩	ひとつまみ
泡立てた卵	1個
生クリーム	カップ1
おろした 甘味のないチョコレート	

作り方

卵白、ヴァニラエッセンス、インスタントコーヒー、酒石英を一緒にして固くなるまで泡立てる。

少しずつ砂糖を加えて続けて固くなるまで泡立てる。

クッキーの焼鍋に茶色の紙を敷いて、直径8cm位のシェル又はネスツの様な型を作る。

135度C (275度F) のオーブンで1時間焼く。

バリバリのマリングがほしいならオープンの火を消してもう1時間オープンに入れておく。

チップチョコレート、水、インスタントコーヒー、塩を一緒にして弱火でチョコレートが溶けてからも1~2分間続けて煮る。この熱いものを少し卵の中に入れて混ぜ、これをもとの熱いものの中に入れて、後1分間続けてかき混ぜながら煮る。

冷やす。

生クリームを泡立て、チョコレートのミックスしたものに加えてかきあげ、マリングシェルに入れて2~3時間冷やす。

おろしたチョコレートをふりかける。

パイナップルホイップ  
PINEAPPLE WHIP

ゼラチン	大匙1
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
パイナップルジュース	カップ1 $\frac{1}{2}$
おろしたレモンの皮	茶匙 $\frac{1}{2}$

作り方

ゼラチン、砂糖、塩を一緒に混ぜる。

パイナップルジュースカップ $\frac{3}{4}$ を加えて混ぜる。

弱火にかけ、ゼラチンが溶けるまで絶えずかき混ぜながら煮る。

火からおろし、残りのパイナップルジュースとレモンの皮を入れて混ぜる。

卵白の様な濃さになるまで冷やす。

泡立て器又は電気ミキサーでふわふわで倍の分量になるまで泡立てる。

シャーベットディッシュに入れてかたくなるまで冷やす。

エイプリコットホイップ  
APRICOT WHIP

作り方

パイナップルホイップ (120 ページ) と同じ。

但し、パイナップルジュースの代わりにエイプリカットネクターを使う。

オレンジホイップ  
ORANGE WHIP

作り方

パイナップルホイップ (120 ページ) と同じ。

但し、パイナップルジュースの代わりにオレンジジュースを使う。

チョコレート シュフォン デザート  
**CHOCOLATE CHIFFON DESSERT**

ゼラチン	大匙1
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
ココア	カップ $\frac{1}{2}$
卵	3個
ミルク	カップ1 $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス	茶匙1
生クリーム	

## 作り方

ゼラチン、砂糖カップ $\frac{1}{2}$ 、塩、ココアを一緒によく混ぜる。

卵を卵白、卵黄に分け、卵黄とミルクと一緒に泡立てゼラチンのミックスしたものに加えて混ぜ、二重鍋に入れ、ゼラチンが溶けるまで絶えずかき混ぜながら5分間湯せんにして煮る。

ヴァニラを加えて混ぜる。

火からおろして卵白のような濃さになるまで冷やす。

卵白をかたくなるまで泡立てる。砂糖カップ $\frac{1}{2}$ を少しずつ加えて続けて泡立てる。

これにゼラチンの混ぜたものを加えてかき上げる。

960cc.の容積のある型又は小さな型に入れ固くなるまで冷蔵庫で冷やす。

型から出し皿に盛りつけ、泡立てた生クリームで飾る。

プラーリン ショートケーキ  
**PRALINE SHORTCAKE**

粉	カップ1 $\frac{1}{2}$
ふくらし粉	茶匙3
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
重曹	茶匙 $\frac{1}{4}$
赤砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
クリスコ	カップ $\frac{1}{2}$
又はショートニング	
切ったピカーン	カップ $\frac{1}{2}$

卵	1個
ミルク	カップ $\frac{3}{4}$
切って甘く味をつけたいちご	カップ3~4
又は桃	
サワークリーム	カップ1
赤砂糖	カップ $\frac{1}{2}$

## 作り方

粉、ふくらし粉、塩、重曹を一緒にふるう。赤砂糖とショートニングを加え2本のナイフ又はペイストリーブレンダーでグリーンピースの大きさ位になるまで切る様にして混ぜる。

ピカーンを加えて混ぜる。

卵とミルクを一緒にして上のものに加えて混ぜる。

油をひいた直径20cmの焼鍋に入れて、191度C (375度F) のオーブンで20~25分間焼く。

焼ければ二段のケーキになる様に切る。

ケーキの上に果物を並べその上にもう1つのケーキを重ね、上にも果物を並べる。

サワークリームと赤砂糖の混ぜたものの上にかけて供する。

ノーベイク チーズ ケーキ  
**NO-BAKE CHEESE CAKE**

ゼラチン	大匙2
砂糖	カップ1
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
卵	2個
ミルク	カップ1
レモンジュース	大匙1
おろしたレモンの皮	茶匙1
ヴァニラエッセンス	茶匙1
溶したバター	大匙2
砂糖	大匙1
つぶしたグラムクラッカー	カップ $\frac{1}{2}$
又はビスケット	
肉桂	茶匙 $\frac{1}{4}$
ナツメグ	茶匙 $\frac{1}{4}$
カッテージチーズ	カップ3
生クリーム	カップ1

クリーム パフス  
 CREAM PUFFS


## 作り方

ゼラチン、砂糖カップ $\frac{3}{4}$ 、塩を一緒に混ぜる。

卵を卵白と卵黄に分け、卵黄とミルクを一緒にして泡立て、ゼラチンのミックスしたものを入れ二重鍋でゼラチンが溶けるまで約5分間絶えずかき混ぜながら湯せんにして煮る。

火から降り、レモンジュース、レモンの皮ヴァニラエッセンスを加えて混ぜ、濃くなるまで冷やす。

冷やす間、バター、砂糖大匙1、クラムクラッカー又はビスケット、肉桂、ナツメグを一緒に混ぜる。

カッターチーズを裏ごしするか又は電気ミキサーの高速に3分位かけ、クリーム状にする。

ゼラチンのミックスしたものにチーズを加えて混ぜる。

卵白をかたくなるまで泡立て少しずつ砂糖カップ $\frac{1}{4}$ を加え続けて泡立てる。

ゼラチンのミックスしたものに卵白の泡立てたもの、生クリームの泡立てたものを加えてかき上げる。

直径20cmのスプリングパンに入れ上にクラッカーの混ぜたものをふりかけ、固くなるまで冷やす。

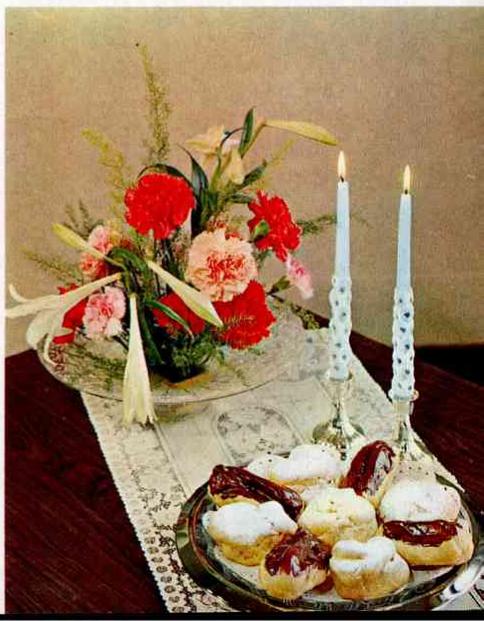
沸騰した湯	カップ $\frac{1}{2}$
バター	カップ $\frac{1}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{8}$
粉	カップ $\frac{1}{2}$
卵	2個

## 作り方

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1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混ぜる（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個ずつ加えてかき混ぜる。（1個が完全に混ざれば次の1個を入れる）これを油をひかない焼鍋にスプーン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）に温度を下げ25分間続けて焼く。少し冷まし、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。



パイナップル ウェハ― デザート  
PINEAPPLE WAFER DESSERT

つぶしたヴァニラウェハ― (ビスケット)	カップ 1½
溶かしたバター	大匙 1½
柔らかいバター	カップ½
粉砂糖	カップ1
卵	1個
ジュースをよくきり みじん切りにしたパイナップル	( 565g )
生クリーム	カップ1

## 作り方

つぶしたヴァニラウェハ―の半分と溶かしたバターを一緒に混ぜ、22cm四方5cmの深さの焼鍋に入れ、全体にのぼし強くおさえる。

柔らかいバターと粉砂糖と卵を一緒にふわふわになるまでよく混ぜて上のものにぬる。この上に生クリームを泡立て、パイナップルを入れてかきあげたものを入れる。

残りのつぶしたヴァニラウェハ―をふりかけ、冷蔵庫に12時間以上入れる。

9等分にする。

パイ クラスト  
PIE CRUST

## 1段のもの

粉	カップ1
塩	茶匙½
バター	カップ½+大匙1
水	大匙2

## 2段のもの

粉	カップ 1½
塩	茶匙¾
バター	カップ½+大匙2
水	大匙3

## 3段のもの

粉	カップ2
塩	茶匙1

バター	カップ¾+大匙2
水	カップ¼

## 作り方

粉と塩を一緒にふるい、バターを加える。ペイストリーブレンダーを使って又は2本のナイフで切る様にしてバターと粉を混ぜる(グリーンピースの大きさ位になるまで)。水を大匙で一杯ずつ加え、フォークで全体が湿めるまで軽くすくう様にして混ぜる。これを手で1つのボールの形にする。(この時こねすぎるとでき上った時かたくなるから注意すること)

軽く粉をふったテーブルの上に置きめん棒でのばす。パイ皿(直径20~22cm)に入れふちをきれいに整える。

パイの皮だけを焼く時はフォークでパイの皮に沢山の穴をあける。

232度C(450度F)のオーブンで15分間焼く。

パフェートパイ  
PARFAIT PIE

卵白	3個
酒石英(クリームオブターター)	茶匙¼
砂糖	カップ¾
ココア	大匙3
焼いたパイの皮	1段のもの
ヴァニラアイスクリーム	カップ4
チョコレートソース	(102ページ)

## 作り方

卵白を少し泡が出るまで泡立て、酒石英を加え、かたくなるまで泡立てる。砂糖を少しずつ加え、かたくなるまで泡立て続ける。このマリングの上にココアをこしながら全体にふりかけ、軽くかきあげる。焼いたパイの皮(123ページ)の上に全体にふちまでのばす。

163度C(325度F)のオーブンで25分間焼く(マリングは焼いても柔らかい)。

オーブンから出して冷やし供する前にアイスクリームを入れてチョコレートソースをかける。



ヴァレンタイン ハート パイ  
VALENTINE HEART PIE

**作り方**  
パフェートパイ (123 ページ) と同じ作り  
方。  
但しココアをマリングの上にふりかける前  
に肉桂茶匙1を混ぜる。  
チョコレートソース (102ページ) をかけ  
て小さい赤いキャンディをふりかける。

ファザース デイ フェーバリット  
FATHER'S DAY FAVORITE

**作り方**  
パフェートパイ (123 ページ) と同じ作り  
方。  
但しパイの皮を作る時、28g のおろした少  
し甘いチョコレートと粉と一緒に作る。  
アイスクリームの上にチョコレートピーナ  
ッツバターソース (ピーナッツバターカッ  
プ $\frac{1}{2}$ 、チョコレートシロップカップ $\frac{1}{2}$ 、コ  
ーンシロップカップ $\frac{1}{2}$ の混ぜたもの) をか  
ける。

クリスマス ペパーミント パイ  
CHRISTMAS PEPPERMINT PIE

**作り方**  
パフェートパイ (123 ページ) と同じ作り  
方。  
但しヴァニラアイスクリームの代わりにピン  
クペパーミントアイスクリームを使う。  
チョコレートソースの上につぶしたペパー  
ミントキャンディをふりかける。

ジュブリーパイ  
JUBILEE PIE

**作り方**  
パフェートパイ (123 ページ) と同じ作り  
方。  
但しチョコレートソースの代わりにピンチェ  
リーソースをかける。  
ピンチェリーソースは 450g の缶詰ピンチ  
ェリーのジュースをきる (ジュースは残し  
ておく)。鍋に砂糖大匙1、コーンスターチ  
大匙1を入れてよく混ぜ、残しておいたジ  
ュースカップ $\frac{1}{2}$ を入れて火にかけ、かたく  
なるまで絶えずかき混ぜる。  
冷やしてからラムエッセンス茶匙 1 $\frac{1}{2}$ とチ  
ェリーを入れる。

チョコレート パイ デラックス  
CHOCOLATE PIE DELUXE

つぶしたクラムクラッカー	カップ 1 $\frac{1}{4}$
砂糖	大匙2
溶かしたバター	カップ $\frac{1}{4}$
小さいマシュマロ	カップ 1 $\frac{1}{2}$
又は大きいマシュマロ	16個
ミルク	カップ $\frac{1}{2}$
チョコレート	272g
生クリーム	カップ1
薄く切ったトースティッドアーモンド	

## 作り方

つぶしたクラムクラッカーと砂糖を一緒に混ぜバターを加えてよく混ぜる。

これをパイ皿におしつける様にしてふちまでつける。

177度C (350度F) のオーブンで10分間焼く。

鍋にマシュマロ、ミルク、チョコレートを入れ、弱火にかけてマシュマロ、ミルク、チョコレートが溶けるまで絶えずかき混ぜながら煮る。

スプーンですくって山盛りになる状態になるまで冷やす。

生クリームを泡立て、チョコレートの混ぜたものを加えてかきあげる。

冷やしたパイの皮に入れてアーモンドをふりかけ、2~3 時間又はかたくなるまで冷やす。

フロスティ レモン パイ  
FROSTY LEMON PIE

細かくつぶしたクラムクラッカー	カップ $\frac{1}{2}$
卵白	3個
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
卵黄	3個
おろしたレモンの皮	茶匙2
レモンジュース	カップ $\frac{1}{4}$
生クリーム	カップ1

## 作り方

バターをぬった直径23cmのパイ皿に半分のおつぶしたクラムクラッカーをふりかける。卵白をかたくなるまで泡立てる。砂糖を少しずつ加えながらかたくなるまでよく泡立て続ける。

卵黄はかたく、レモンの色になるまでよく泡立てる。これをマリングに加えて軽くかきあげる。

生クリームを泡立てレモンの皮とレモンジュースを加えてかきあげる。これを卵の混ぜたものに入れてかきあげる。

パイ皿に入れ残りのクラムクラッカーをふりかけて冷凍機に入れて凍らせる。

フロスティ レモン パイ  
BAKED ALASKA PIE

パイの皮	1段のもの
いちごアイスクリーム	カップ2
ヴァニラアイスクリーム	カップ2
チョコレートアイスクリーム	カップ2
卵白	3個
酒石英 (クリームオブターター)	茶匙 $\frac{1}{2}$
砂糖	大匙6

## 作り方

パイの皮 (123ページ) を作り、焼いて冷やす。

アイスクリームを3種類手ばやくパイの皮の中に入れ、かたくなるまで冷凍庫に入れる。

供する前にオーブンの温度を 260度C (500度F) にする。

卵白と酒石英をかたくなるまで泡立てる。砂糖を少しずつ加えながらかたくなるまで続けて泡立てる (充分泡立てること)。

手ばやくマリングをアイスクリームの上にぬり、ふちはパイの皮に完全につく様にアイスクリームが見えない様にする。

ぬらしたまな板の上にパイ皿をのせてオーブンに入れ3~5分間薄いきつね色になるまで焼き、すぐに供する。

ベイクド アイスクリームパイイン ココア クラスト  
**BAKED ICE CREAM PIE IN COCOA CRUST**

ココアパイクラスト

クリスコ	カップ $\frac{1}{2}$
ふるった粉	カップ1
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
ココア	茶匙4
砂糖	茶匙4
ヴァニラエッセンス	茶匙 $\frac{3}{4}$
水	大匙3
フィリング	
アイスクリーム	カップ4
マリング	
卵白	3個
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
酒石英	茶匙 $\frac{3}{4}$
砂糖	大匙6
ヴァニラエッセンス	茶匙1

作り方

粉、塩、ココア、砂糖を一緒にふるう。  
 クリスコを加えて2本のナイフ又はペイストリーブレンダーで切る様にしてグリーンピースの大ききになるまで混ぜる。  
 ヴァニラエッセンスと水と一緒にしたもの  
 を少しずつ加えながらフォークで軽く混ぜる。  
 油紙の上で手で3回こねボール形にして室温で15~20分間置いておく。  
 軽く粉をふったテーブルの上でのばしパイ皿に入れ焼く時縮まない様にフォークで穴をあける。  
 232度C (450度F) のオーブンで8~10分間焼く。  
 オープンから出して冷やす。  
 この中にアイスクリームを強く押えて入れる。  
 サランラップで包んで焼くまでフリーザーに入れる。  
 供する前に卵白と塩を固くなるまで泡立て酒石英を入れ砂糖を少しずつ加えて固くなるまで泡立て続ける。ヴァニラエッセンスを加える。  
 このマリングをアイスクリームの上のせアイスクリームが見えない様にマリングを

パイの皮にうまくくっつける。

232度C (450度F) のオーブンで3分間焼く。

オーブンから出してすぐに供する。

フロズン シェリー アーモンド パイ  
**FROZEN SHERRY ALMOND PIE**

みじん切りアーモンド	カップ2
砂糖	大匙3
ゼラチン	大匙1
水	カップ $\frac{1}{2}$
ミルク	カップ $1\frac{1}{2}$
卵黄	2個
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
卵白	2個
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
生クリーム	カップ1
シェリー酒	大匙2
生クリーム	

作り方

アーモンドカップ $1\frac{1}{2}$ と砂糖大匙3を混ぜ、直径23cmのパイ皿の底とふちにつける(パイの皮の様に)。

204度C (400度F) のオーブンで8分間焼いて冷やす。

ゼラチンと水と一緒にし、ゼラチンが柔らかくなるまでおいておく。

二重鍋にミルクを入れ熱くなるまで湯せんにする。

卵黄、塩、砂糖カップ $\frac{1}{2}$ と一緒に混ぜこれに、かき混ぜながら熱いミルクを少しずつ加える。

もう一度二重鍋にもどし、スプーンにつく位濃くなるまで火にかけて絶えずかき混ぜながら5分間位煮る。

火から降ろしゼラチンを加えて混ぜ冷蔵庫に入れて冷やす。

卵白を固くなるまで泡立てる。砂糖カップ $\frac{1}{2}$ を少しずつ入れながら泡立て続ける。

生クリームカップ1を泡立てる。

冷蔵庫に入れたゼラチンの混ぜたものが濃くなれば、卵白、生クリームの泡立てたも

のとシェリー酒、残しておいたカップ $\frac{1}{2}$ のアーモンドを加えてかきあげる。

これをアーモンドで作ったパイシェルの中に入れかたくなるまで冷蔵庫に入れる。

フリーザーがあれば冷蔵庫で固くしてからサランラップに包み、フローズンにすれば2ヶ月間位もつ。

フローズンにしたパイを供する時は供する2時間前にフリーザーから出して冷蔵庫に入れておく。

供する前に生クリームを泡立てて飾る。

パイナップル チーズ パイ  
PINEAPPLE CHEESE PIE

焼いてないパイの皮	1段のもの
ジュースをきったみじん切り パイナップル	カップ1
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
柔らかいクリームチーズ	350g
粉	大匙1
軽く泡立てた卵	4個
ライトクリーム又は無糖練乳	カップ $\frac{1}{2}$
ミルク	カップ $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス	茶匙1

作り方

パイの皮(123ページ)を作り 204度C(400度F)のオーブンで10分間焼いて冷やす。

パイナップルを並べる。

砂糖、クリームチーズ、粉をクリーム状になるまでよく混ぜる。

卵、クリーム、ミルク、ヴァニラエッセンスを一緒にし、クリームチーズのミックスしたものに加えてよく混ぜる。

パイナップルの上にかへ 177度C(350度F)のオーブンで45分間焼く。

アーモンド又はくるみで飾る。

ピカン ウォールナツ ペイストリーシェルス  
PECAN (WALNUT) PASTRY SHELLS

パイの皮	2段のもの
みじん切りピカン又はくるみ	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

パイの皮(123ページ)を作る時、粉にピカン又はくるみを混ぜておく。

6個のターツに作り、縮まない様にフォークで沢山の穴をあけ、232度C(450度F)のオーブンで10分間焼く。

冷えてから中にフィリング例えばパイナップルジュースシュフォンターツ(128ページ)その他を入れて供する。

ウォールナツパイ  
WALNUT PIE

パイの皮	1段のもの
バター	カップ $\frac{1}{2}$
粉	大匙2
コーンシロップ	カップ $\frac{1}{2}$
ミディアム又はスイートシェリー	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ1
泡立てた卵	3個
あらく切ったくるみ	カップ1

作り方

パイの皮(123ページ)を作る(焼かない)。バターを溶かし、粉を加えて混ぜる。

コーンシロップ、シェリー、砂糖を加えて沸騰するまで絶えずかき混ぜながら煮る。

卵の中に上のものを少しずつ加える。

切ったくるみを加えて混ぜる。

パイの皮に入れ 191度C(375度F)のオーブンで45分間焼く。

温かいうち又は冷やしてから生クリーム又はアイスクリームをのせて供する。

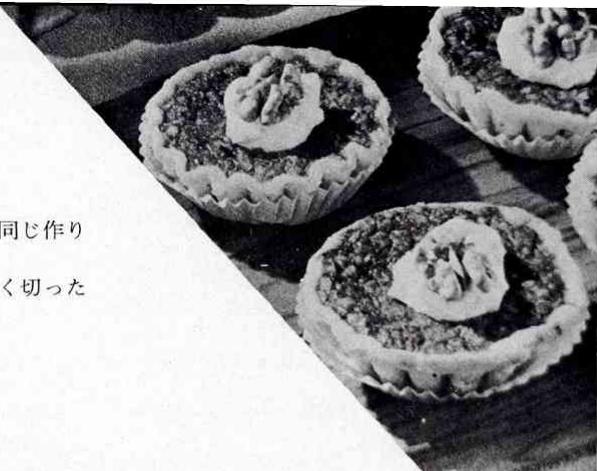
ピカン パイ  
PECAN PIE

作り方  
ウォルナッツパイ(127ページ)と同じ作り  
方。  
但しくるみカップ1の代わりにあらく切った  
ピカンカップ1を使う。

チェス ターツ  
CHESS TARTS

バター	カップ $\frac{3}{4}$
砂糖	カップ1
塩	ひとつまみ
肉桂	茶匙 $\frac{1}{2}$
ナツメグ	茶匙 $\frac{1}{2}$
卵黄	4個
干しぶどう	カップ1
切ったくるみ	カップ1
ミディアム又はスイートシェリー	カップ $\frac{3}{4}$
レモンジュース	大匙1
パイの皮	1段のもの

作り方  
パイの皮(123ページ)の材料で7~8のタ  
ーツの皮を作る。  
バターと砂糖をクリーム状になるまでよく  
混ぜる。  
塩、肉桂、ナツメグを加えて混ぜ、卵  
黄を1個ずつ加えてよく混ぜる。  
干しぶどうを沸騰湯で洗い、水気をよくき  
り、これとくるみとシェリー、レモンジュ  
ースを加えてよく混ぜる。  
焼いてない皮のターツに入れて 177度C  
(350度F)のオーブンで40分間かたくなる  
まで焼く。  
温かいうち又はさめてから生クリーム又は  
アイスクリームと一緒に供する。



パーティ ターツ  
PARTY TARTS

ライスクリスピーズ	カップ3
マシュマロ	115g
バター	大匙2
アイスクリーム	

作り方  
油をひいたボールにライスクリスピーズを  
入れる。  
二重鍋でマシュマロとバターを一緒にし、  
湯せんにして溶けるまで絶えずかき混ぜる。  
これをライスクリスピーズの上につけ、手  
早く混ぜる。  
バターをつけた手でターツの焼鍋の底とま  
わりにライスクリスピーズをつけ1時間置  
いておく。  
焼鍋から出し、中にアイスクリームを入れ  
る。  
いちご又はチョコレートソースをかける。

パイナップル ジュース シュフォン ターツ  
PINEAPPLE JUICE CHIFFON TARTS

ゼラチン	大匙1
甘味のないパイナップルジュース	カップ1 $\frac{1}{2}$
レモンジュース	大匙1
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
卵	3個

おろしたレモンの皮  
ピカン (ウォールナッツ)  
ペイストリーシェル

茶匙1  
6個



作り方

カップ $\frac{1}{2}$ の冷たいパイナップルジュースにゼラチンを入れ、柔らかくなるまでおいておく。

残りのパイナップルジュース、レモンジュース、塩、砂糖カップ $\frac{1}{2}$ を一緒にして混ぜ沸騰するまで火にかける。

これに上のゼラチンを加え溶けるまで混ぜる。

卵を卵白と卵黄に分ける。

卵黄を泡立て上の熱いものを少し入れて混ぜ、これを残りの熱いものに加えて混ぜる。濃くなるまで冷やし、おろしたレモンの皮

を加えて混ぜる。

卵白をよく泡立て、残りの砂糖を少しずつ加えながら固くなるまで泡立て続ける。これを前のものに加えて軽くかきあげる。焼いたピカンペイストリーシェル (127ページ) に入れ、切ったピカン又はくるみをまわりに飾り、固くなるまで冷やす。好みにより味をつけた生クリームと一緒に供してもよい。

レモン クリーム チーズ ターツ  
LEMON CREAM CHEESE TARTS

---

直径 9.5cm のターツシェル (123ページ)	6個
卵	3個
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
レモンジュース	カップ $\frac{1}{2}$
おろしたレモンの皮	茶匙2
柔らかいクリームチーズ	250g
グレープジェリー	茶匙6

---

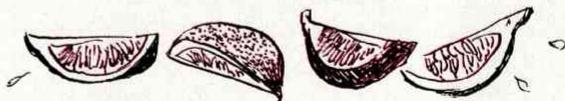
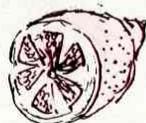
作り方

二重鍋に卵を入れ濃く固くなるまで泡立てる。砂糖、レモンジュース、レモンの皮を少しずつ加えて続けて泡立てる。

湯の上にかけて湯せんにし絶えずかき混ぜながら濃くなるまで火にかける。

濃くなってから少しずつチーズに加えて混ぜ冷やす。

ターツシェルの中に入れジェリーをかける。



## THE SURPRISE DESSERT

カードゲームあるいはおしゃべりを友達とする時に、シュフォンパイで虹を作り、皆んなに甘い驚きをさせてみたいとは思いませんか。特別な4つの種類のパイを作って。

シュフォンパイをそれぞれウェッジ形に切り、色の異なったパイを交互にカードテーブルの上に並べます。

又はCo-hostessing と云って他の人達がそれぞれ1種類のパイを焼いて持ち集まることもできます。そして次の集会にはそれぞれが

ケーキを焼いたり、色々な種類のクッキーを焼いて持ち集まるといった風にするのも楽しいでしょう。

写真には4つの美味しい魅力的なパイがあります。ストロベリーシュフォン、チョコレートシュフォン、ルーシアウスライム、レモン、オレンジシュフォンパイです。

これらとコーヒー、キャンディ、ナッツ等でパーティを成功させましょう。



チョコレート シュフォン パイ  
CHOCOLATE CHIFFON PIE

パイの皮	1段のもの
水	カップ $\frac{1}{2}$
ゼラチン	大匙1
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
ココア	カップ $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
ミルク	カップ $\frac{3}{4}$
軽く泡立てた卵黄	4個
ヴァニラエッセンス	茶匙1
よく泡立てた卵白	4個
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$



作り方

パイの皮 (123 ページ) を作り焼く。  
ゼラチンと水と一緒にして5分間置いておく。  
二重鍋の中鍋に砂糖、ココア、塩を入れよく混ぜる。少しずつミルクを加え火にかける。  
沸騰してから3分間煮て火からおろし、大匙4 だけ卵黄の中に入れて混ぜ、これをもとに戻してよく混ぜる。  
二重鍋式 (湯せん) にして火にかけ、固くなるまで絶えずかき混ぜながら煮る (3 ~ 5 分間)。  
火から降ろしゼラチンを加え溶けるまで混ぜ、ヴァニラエッセンスを加える。

時々よく混ぜながら、冷蔵庫又は氷水で冷やす (もり上がる程度の固さになるまで)。  
卵白をよく泡立てる。砂糖を少しずつ加えて続けて泡立てる。

卵白を上のものに加えて軽くかき上げる。  
焼いたパイの皮に入れ2~3時間冷蔵庫で冷やす。  
味をつけた生クリームで飾る。

レモン シュフォン パイ  
LEMON CHIFFON PIE

パイの皮	1段のもの
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
ゼラチン	大匙1
水	カップ $\frac{3}{4}$
レモンジュース	カップ $\frac{1}{2}$
卵黄	4個
おろしたレモンの皮	大匙1
卵白	4個
酒石英	茶匙 $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

パイの皮 (123 ページ) を作り焼く。

砂糖、ゼラチン、水、レモンジュース、卵黄を一緒にして中火にかけ沸騰するまで絶えずかき混ぜて煮る。

火からおろしてレモンの皮を加えて冷やす (この時あまり冷やしすぎるとかたくなり卵白と混ぜらなくなるから、かたまらない様に注意すること。かたくなりすぎた時にはもう一度火にかけるとよい。濃いホワイトソースぐらいの濃さがよい)。

卵白と酒石英を一緒にかたくなるまで泡立て砂糖を少しずつ入れながら泡立て続ける。

この中に前に冷やしておいたゼラチンの混ぜたものを入れてかきあげ、焼いたパイの皮に入れて2~3時間冷やしかためる。

パイナップル シュフォン パイ  
PINEAPPLE CHIFFON PIE

## 作り方

レモンシュフォンパイ (90, 131 ページ)

と同じ。

但し、レモンジュースと水の代わりにパイナップルジュースを、レモンの皮の代わりに汁をきって刻んだパイナップルをカップ $\frac{3}{4}$ 使う。

オレンジ シュフォン パイ  
ORANGE CHIFFON PIE

## 作り方

レモンシュフォンパイ (90, 131 ページ)

と同じ。

但し、レモンジュースと水の代わりにオレンジジュースを、レモンの皮の代わりにオレンジの皮を使う。

ライム シュフォン パイ  
LIME CHIFFON PIE

## 作り方

レモンシュフォンパイ(90, 131ページ)と同じ。

但し、レモンジュースの代わりにライムジュース、レモンの皮の代わりにライムの皮を使う。色粉(緑)で薄く色をつける。

ストロベリー シュフォン パイ  
STRAWBERRY CHIFFON PIE

パイの皮	1 段のもの
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
ゼラチン	大匙1
つぶしたいちご	カップ1
卵白	3 個
酒石英	茶匙 $\frac{1}{4}$
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
泡立てた生クリーム	1 瓶



## 作り方

パイの皮(123 ページ)を作り焼いておく。砂糖、ゼラチン、いちごを一緒にして絶えず混ぜながら、沸騰するまで煮る。火からおろして水の中に鍋をつけて冷やす(どろっとするまで)。

冷やしている間に卵白と酒石英を一緒にしてかたくなるまで泡立てる。

砂糖、カップ $\frac{3}{4}$ を少しずつ加えて続けて泡立てる

冷やしておいたいちごの混ぜたものを加えてかき上げる。次に泡立てた生クリームを入れて軽くかき上げる。

これを焼いたパイの皮に入れ、いちごで上を飾り2~3時間冷蔵庫で冷やす。

