



季節のフルーツを使った 簡単デザート！

いちごムース

《材料》 120ml 容器 4コ分

《いちごのムース》

いちご（ヘタなし）・・・200g
砂糖・・・・・・・・・・60g
牛乳・・・・・・・・・・80ml
板ゼラチン・・・・・・・・8g
生クリーム・・・・・・・・100ml
レモン汁・・・・・・・・小さじ2
キルシュ酒・・・・・・・・小さじ2

《飾り用》

いちご・・・・・・・・・・適量
キルシュ酒・・・・・・・・大さじ1

キルシュ酒とは…

さくらんぼを蒸留して作るブランデーで
フルーツの甘い香りが特長です。

《準備》

- (1) いちごは さっと水洗いし、ヘタを取ります。清潔な布で 水気を 拭き取ります。
- (2) 板ゼラチンは 氷水につけて ふやかします。
- (3) 飾り用のいちごに キルシュ酒をふりかけて おきます。

《作り方》

- ① フードプロセッサーに いちごと砂糖の1/2量を入れます。
スイッチを入れてピューレ状にし、ボウルに あけておきます。
- ② 鍋に 牛乳と 残りの砂糖を 合わせて 中火にかけ、ゴムベラで 混ぜ合わせます。
- ③ 砂糖が溶ければ 火を止め、水気を切った 板ゼラチンを 加え、粗熱をとります。
- ④ ①に②、レモン汁、キルシュ酒を加え、ゴムベラで ていねいに 混ぜ合わせます。
- ⑤ 生クリームを氷水にあてながら 泡立て、8分立てにします。2回に分けて ④に加えます。
生地を底からすくい上げるように、ていねいに 混ぜ合わせます。
- ⑥ バットに並べた 容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。
- ⑦ 表面が固まれば、飾り用のいちごを のせて 飾ります。



お好みで、生クリームを絞ったり、ミントを飾っても良いでしょう。

