



想いが届くといいな♡ゼラチン不使用のムースです

## ホワイトチョコレートのムース

《材料》200mlグラス 3コ分

	ホワイトチョコレート	60g
	たまご	1コ
	砂糖	大さじ3
@	レモンの皮（すりおろし）	1/2コ分
	レモン果汁	大さじ1
	フランボワーズリキュール	小さじ2
	生クリーム	80ml
	ラズベリー（冷凍）	50g
	ミント、レモンの皮（飾り用）	各適量



### 《準備》

- (1) ホワイトチョコレートは 細かく刻み、ボウルに入れます。
- (2) たまごは 卵黄と卵白に分け、各々ボウルに入れます。
- (3) ラズベリーは キッチンペーパーを敷いた皿に並べ、冷蔵庫で解凍しておきます。

### 《作り方》

- ① ホワイトチョコレートは 湯せん（50～55℃）に かけ、なめらかになるまで 溶かします。
  - ② 卵黄を入れたボウルに、砂糖（大さじ1）を加え、泡立て棒で 白っぽくなるまですり混ぜます。
  - ③ ②に @を加え混ぜ、風味をつけます。
  - ④ 生クリームを 6分立てに します。
  - ⑤ 卵白のこしを切ってから泡立て、角が立てば、砂糖（大さじ2）を加えます。さらに泡立て、しっかりとしたメレンゲを作ります。
  - ⑥ ③に ①を流し入れ、手早く 泡立て棒で 混ぜ合わせます。
- Point \*チョコレートの温度が下がると 扱いにくくなるので、一度に加えましょう！
- ⑦ ⑥に ④、⑤を加え、泡立て棒で むらのないように均一に 混ぜ合わせます。
  - ⑧ 容器に ラズベリーと ⑦を 交互に 流し入れます。
  - ⑨ 冷蔵庫で冷やし固め、ミントの葉、レモンの皮を飾ります。

