

R6.7.8 ポーノ・スイーツの会

ブルーベリーヨーグルトムース

■材料 (8 個分)

<ムース>

- プレーンヨーグルト …800g
- 生クリーム …200ml
- グラニュー糖 …60g
- 粉ゼラチン …10g

<ブルーベリーソース>

- ◎ブルーベリー …140g
- ◎グラニュー糖 …100g
- ◎レモン果汁 …小さじ 2



■作り方

《下準備》 ☒ ゼラチンは水でふやかし、電子レンジ 600W 20 秒加熱して溶かす。

☒ ムースの生クリームは半量のグラニュー糖を加えて七分立てにする。

1. 耐熱容器にブルーベリー、グラニュー糖、レモン果汁を入れてふんわりラップをし、電子レンジ 600W で 1 分半加熱する。
※ふきこぼれやすいので、様子を見ながら加熱する。
2. 1 を取り出したら一旦かき混ぜ、再びラップをし、電子レンジ 600W で 1 分加熱する。
取り出したら粗熱を取る。
3. ボウルにヨーグルト、残りのグラニュー糖を加えてよく混ぜる。
4. 溶かしたゼラチンを加え、ムラのないように混ぜる。
5. 七分立てにした生クリームを 3 回に分けて加え、その都度混ぜる。
6. 5 を半分に分け、片方に 1 のブルーベリーソースを入れよく混ぜる。
6. グラスの半分にヨーグルトムースを流し入れ、塩氷を作ったバットに容器を並べて冷凍庫で冷やし、表面を固める。
7. 表面が固まったらブルーベリームースを流し入れたら、再びバットごと冷凍庫で冷やす。
8. ホイップしたトッピング用のブルーベリー、ミントを飾って完成。