

パイナップルヨーグルトムース



ヨーグルトムースの材料 (4~5人分)

パイナップルジュレの材料 (4~5人分)

- ★生クリーム…200cc
- ★砂糖…大さじ3
- ★ゼラチン…10g
- ★水…大さじ1.5
- ★プレーンヨーグルト…200g

- ★ゼラチン…2g
- ★水…大さじ3
- ★パイナップル正味…250g
- ★水…40ml
- ★砂糖…40g

- ①: ゼラチンを水でふやかしておく。
- ②: 生クリームに砂糖を加え、ハンドミキサーでしっかり泡立てる。
- ③: ②に、水でふやかしておいたゼラチン、ヨーグルトを加えて、ハンドミキサーでさっと混ぜ、器に冷やし固める。

- ①: ゼラチンを水でふやかしておく。
- ②: 細かく刻んだパイナップル・水・砂糖を鍋に入れ、沸騰させる。
- ③: 火からおろし、ふやかしたゼラチンを混ぜる。
- ④: 粗熱がとれたら、リキュールを加え、ムースにのせ冷やし固める。
- ⑤: フルーツなどを飾り付ける。

パイナップルの
ヨーグルトムース

