

ヨーグルトムース

洋

デザート

材料 (2~3人分)

ヨーグルト	250g
グラニュー糖	大さじ2.5
シナモンパウダー	少々
レモン汁	大さじ1/2
ゼラチン	5g
生クリーム	100cc
果物	適量



作り方

1. ボウルにヨーグルトを入れ、グラニュー糖(大さじ1)、シナモンパウダー、レモン汁を加えて混ぜる。
2. 粉ゼラチンとお湯(50cc)を入れ溶かしてから、1に加えてよく混ぜる。
3. 生クリームを泡立て2に加えて混ぜる。
できあだったムースをグラスに分けて入れ、冷やし固める。
4. 果物を適当な大きさに切りボウルに入れ、残りのグラニュー糖(大さじ1.5)を加え、なじませるように混ぜる。
5. 3の上に、4をのせ飾る。

所要時間 30分(冷やす時間を除く)
主な調理器具 鍋、ボウル