

お料理 クリップ

我が家のおやつ部

本文レシピ／大阪ガスクッキングスクール

撮影／國米恒吉

ブタさんのイチゴゴモース

泡立て不要で、フワとろ食感に。
食べるのがかわいそうなくらい
キュートに仕上げて。



■材料 (4人分)

- | | | |
|---|----------------|------------|
| A | 生クリーム……………80g | } ボウルに合わせる |
| | プレーンヨーグルト…120g | |
| | イチゴジャム……………60g | |
| | 砂糖……………小さじ2 | |

板ゼラチン……………3g → 冷水でふやかす
チョコペン、マシュマロ…各適宜

■作り方

- 1 ゼラチンは軽く絞ってボウルに入れ、湯せんで溶かす (写真)。
- 2 1が温かいうちにAと合わせ、泡立て器で手早く混ぜ合わせる。器に分け入れて冷蔵庫で冷やし固め、マシュマロとチョコペンで飾る。

ゼラチンは軽く絞ってボウルへ。ボウルごと湯に浮かべて完全に溶かす



■ゼラチンは、少量のAで溶きのばしてから合わせるのがコツ。無駄なく全体になじみますよ。

