

# ヨーグルトムース

## Yogurt mousse

カヌレ作りで余った卵白を消費することができる冷たいデザート。

季節のフルーツを飾って華やかな一品に蜂蜜をかけて優しいお味のデザートにも。



### 材料 4個分

A 粉	ゼラチン 5g	ヨーグルト	100g
水	大さじ2	練乳	大さじ1/2
		季節のフルーツ	適量
B 卵白	1個分		
上白糖	大さじ2		

### 作り方

- 1 小さい器にAを入れて混ぜ、  
5分置きゼラチンがふやけたら電子レンジ500Wで20秒かけて溶かす。
- 2 ボウルにBを入れ、ハンドミキサーでつのが立つまでメレンゲを作る。
- 3 ヨーグルト、練乳を入れ、ハンドミキサーで10秒かけ、  
①を入れてさらにハンドミキサーで10秒かける。
- 4 器に流し入れ冷蔵庫で1時間以上冷やし固める。  
お好みで季節のフルーツ（キウイフルーツ、ラズベリーなど）を盛り付ける。

### Memo

お渡しいたしました文章・写真・レシピなどの著作権は「Cherry Bonjour」に所属し、公衆送信・無断転用・ネットへの公開・レッスンでの使用を固くお断りしています。