

いちごのムース

材料 6人分

- いちご 300グラム
- はちみつ 大さじ2
- 豆乳 1カップ
- 飾り用ミントの葉 etc
- レモンのしぼり汁 大さじ1
- 生クリーム 1/2カップ
- 粉ゼラチン 10グラム
- 水 大さじ2
- みりん 大さじ2

作り方

- いちごは、飾り用3コを残して、ミキサーにかけて、ピューレ状にする
- 耐熱容器(大きめ)に水とゼラチンを混ぜ、みりんを加えてレンジにラップなしで30秒かけ。よく混ぜてゼラチンを完全に溶かす
- ②に、はちみつ、ピューレ状にしたいちご、レモン汁、豆乳の順に加えて混ぜボウルの底に、氷水を当て、とろとろするまで混ぜる
- 生クリームも③と同じくらいの固さに泡立て、③に加えて手のひらかきになるまで混ぜる
- グラスに流し、冷蔵庫に冷やし固め半分に切った、いちごあれば、ミントなども飾る

フレッシュな、いちごを使って
おいしいデザート