



Hello Green EVERY × FMK パンゲア!

ハローグリーンエブリーキッチンスタジオ

FMKパンゲア 毎週火曜日 13:40頃から オンエア

肥後グリーン メロン メロンムース



メロンの果肉をつぶす
たっぷり使って!!

ふわっふわっ

冷たくて
美味しい!!

用意するもの 500-600分

- 肥後グリーンメロン 200g
- 生クリーム 100g
- マスカルポーネチーズ 100g
- さとう 大さじ1
- 水 大さじ2
- ゼラチン 5g

・さとうは、メロンの甘さにあわせて加えて下さい。(ゼラチンを加える前に味見)

作り方

1. メロンの果肉をつぶす
ゼラチンを分量の水に入れ湯せんし温め完全にとろけておく
2. ボウルに生クリーム、マスカルポーネチーズと砂糖を入れ8分立てに泡立てる
3. ②にメロンを加え混ぜ合わせる
さらにゼラチンを加えて混ぜる
4. ボウルを氷水にあてながら、混ぜながら冷やし、トロミが付いたら、容器に流し入れいどうこで冷やす

ここからの季節お
あっさり食べられますよ!!



マスカルポーネチーズ

