

# いちごヨーグルトムース

## 《 材 料 》 (6個分)

いちご	200 g
砂糖	90 g
粉ゼラチン	5 g
水	大さじ2
水切りヨーグルト	100 g (水きり前のヨーグルト200 g)
生クリーム	100 c c
飾り用いちご	適量

## 《 作り方 》

### 【水切りヨーグルトを作る】

- ① ザルの下にボールを敷く。ざるにキッチンペーパーを敷き、ヨーグルトを入れてラップをして冷蔵庫で1日置く。

※ ヨーグルト400gの水切り時間による出来上がり量

1～2時間・・・300g

3～4時間・・・250g

1晩・・・200g

### 【いちごヨーグルトムースを作る】

- ① 水大さじ2に粉ゼラチンをいれ、ふやかしておく。
- ② ボールに生クリームをいれ、泡だて器で泡立てる。すくい上げると、とろとろ流れ落ち、落ちた跡がすぐに消えるくらいになったら、ヨーグルトを加え、混ぜ合わせる。
- ③ いちごはヘタを取ってボールに入れて、フォークの背を押し付けるようにしてつぶし、ピューレ状にする。
- ④ 鍋に③のいちごと砂糖を入れ中火にかけて、ひと煮立ちしたら、アクを取って、火を止める。①のゼラチンを加え、ゴムベラで混ぜながら溶かす。
- ⑤ ④をボールに移し、ボールの底を氷水に当て、ゴムベラで混ぜながら冷やす。とろみがついてきたら、②のクリームを加え、さっとあわせる。
- ⑥ 型にムースを流し入れ、冷蔵庫で1時間ほど固める。

### 【飾り用いちごを作る】

へたをV字にカットしスライスするとハート型になる

