



# レモンのムース



## 材 料 3個分

ホワイトチョコレート	1枚	卵白	1個分
生クリーム	80cc	砂糖	20g
卵黄	1個分		
砂糖	15g	レモン（飾り用）	少量
レモン果汁	大さじ1	ハーブ（飾り用）	お好みで

## 下準備

- ① ホワイトチョコレートは細かく刻み、ボウルに入れて60度以下のお湯で湯煎にかけて溶かす。
- ② 生クリームは直前まで冷やしておく。

## 作り方

- ① ボウルに卵黄と砂糖を入れて泡だて器で白っぽくなるまで混ぜる。
- ② ①がもったりとしてきたら、レモン果汁、溶かしておいたホワイトチョコレートを加えて混ぜる。途中、モロモロして混ぜにくくなったら再び湯煎にかけながら滑らかにする。
- ③ 別のボウルに卵白と砂糖を混ぜ、しっかりとしたメレンゲを作る。
- ④ 生クリームを泡立てて②に加え、おろなく混ぜる。さらに③のメレンゲを加えて泡をつぶさないようさっくりと混ぜる。
- ⑤ 容器に入れて約2時間冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥ レモン、ハーブを添える。