

白桃のしっとりムース

生クリームを加えて口当たり軽やかに。桃の風味しっかり味わう。



材 料 直径 9 cm、高さ 6 cmのグラス 3 個分

白桃（缶）	75 g	レモン汁	小さじ 1/2
グラニュー糖	15 g	生クリーム	75cc
粉ゼラチン	2.5 g	白桃（缶）飾り用	適量
水	大さじ 1	ミント	少量

下準備

- ① 粉ゼラチンは用意した水にふり入れ、ふやかしておく。
- ② 白桃缶は、ブレンダーやミキサーなどでピューレ状にしておく。
- ③ 生クリームは、七分立てに泡立てしておく。

作り方

- ① ボウルにピューレ状の白桃缶、グラニュー糖を入れて湯せんにかけて温める。
- ② グラニュー糖が溶けたら、ふやかした粉ゼラチン加えて溶かし、こし器でこす（ボウルに入れる）。
- ③ ②のボウルの底を氷水で冷やし、とろみがつくまで混ぜながら冷やす。レモン汁を加えてさらに混ぜる。
- ④ 泡だて器で7分立てにした生クリームを③に2～3回に分けて、泡をつぶさないようにさっくり混ぜる。
- ⑤ グラスに流し入れ冷蔵庫で冷やし固め、白桃のスライス、ミントを添えていただく。