



トロピカルムース

三重県立相可高等学校 / 中村さくら(17) 三重県津市



■材料(グラス4つつ分)

・牛乳	200cc	・ココナッツピュレ	100g
・卵黄	60g	・パイナップル	150g
・グラニュー糖	65g	・グラハムクラッカー	50g
・板ゼラチン	7g	・バター	50g
・生クリーム	150cc		

作り方

- 1 グラハムクラッカーを砕いて、溶かしバターと混ぜ合わせ、グラスの底に敷き詰め、冷蔵庫でよく冷やしておく。
- 2 卵黄をボウルに入れ、そこへグラニュー糖を加え白っぽくなるまですり混ぜる。
- 3 牛乳・ココナッツピュレを合わせて、火にかけ沸騰直前まで加熱する。
- 4 板ゼラチンは冷水に浸してふやかす。
- 5 ②のボウルに③を少しずつ加えよく混ぜる。
- 6 混ざったら鍋に戻しとろみがついてくるまで加熱する。
- 7 ⑥へ④の板ゼラチンを加え、漉して生クリームを加える。
- 8 ①のグラスの側面に2mm位にスライスしたパイナップルを敷き詰める。
- 9 ⑧へ、よく混ぜ合わせた⑦を流し込み、よく冷やして完成。

【**ロードバイス**】 型抜きが難しいためグラスを使い、バターの量を増やしました。