



ホワイトチョコレートのムース

材料

〈6個分〉

- ホワイトチョコレート…2枚(80g)
- A (● 生クリーム(乳脂47%)…100cc)
- ヨーグルト…100g
- B (● 生クリーム(乳脂47%)…100cc)

〈付け合わせのフルーツ〉

- 苺、バナナ、キウイ など



① 小さい鍋にAの生クリーム100ccを入れて沸かし、火を消してからホワイトチョコレートを2枚入れて、ふた又はラップをして保温し、そのまま5分くらいチョコレートが溶けるまで置いておきます。

② ホワイトチョコレートが溶けたら泡立て器でゆっくりと混ぜます。ホワイトチョコレートが多い部分を中心に回りのクリームをすこしずつ混ぜ込むような感じであわてずに混ぜます。全体が均一になったらOKです。

③ Bの生クリーム100ccをボウルに入れ、泡立て器でマヨネーズくらいの堅さまで泡立てます。ヨーグルト100g加えて均一になるまで混ぜます。

④ ③に②の生クリームで伸ばしたホワイトチョコレートを加え均一になるまで混ぜて出来上がりです。(好みで、コアントロー、キルシュ、ラムなどの洋酒を加えるのもよいです。)

⑤ 器に好みのフルーツを入れ④のムースを流し込み、上にフルーツを飾ります。冷蔵庫ですこし冷やして召し上がってください。

