

Date /

ストロベリームース

march's march



材料(ココット 8 個分)

・イチゴ	200g
・砂糖	60g
・生クリーム	1 パック(200cc)
・卵白	1/2 個
・レモン汁	大さじ 1
・キルツシュ	10cc
・ゼラチン	6g
・飾り用イチゴ	適量

作り方

- 1 ゼラチンは 5 倍の水(30g)に振り入れふやかしておく。
- 2 ゼラチン以外の材料をフードプロセッサーに入れて混ぜる。湯せんにかけて溶かしたゼラチンを加えて更に混ぜる。
- 3 型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 4 スライスしたイチゴを飾る。

memo