

黄の花ムース



【材料】

- 100%オレンジジュース…500cc
- ゼラチン…20g
- 水…100cc ○砂糖…140g
- 卵…1個 ○牛乳…200cc
- 生クリーム…200cc

【作り方】

- ① オレンジジュースと砂糖を鍋に入れて煮る。
- ② 粗熱を取り、①の中にふやかしたゼラチンを入れて混ぜる。
- ③ 溶き卵、牛乳、生クリームをボウルに入れて混ぜる。
- ④ ③のボウルに②を入れ、さっと混ぜる。
- ⑤ 型に流して固める。

【ポイント】

型に流した後、常温で3時間位置くと、分離してきれいに仕上がります。
(冬場は室温や材料の温度が低いため、分離するのに時間がかかります。)
その後、冷蔵庫で冷やして召し上がってください。

レシピ提供：まつもと農村女性協議会