

## ももの豆乳ムース

松本 さん (茨城県立潮来高等学校 人間科学科 3年)



### 材料 (5個分)

#### 【豆乳ムース】

調製豆乳…200ml

もも…200g

砂糖…15g

粉ゼラチン…5g

水…50g

生クリーム…100g

#### 【ゼリー部分】

粉ゼラチン…5g

水…250g

砂糖…50g

#### 【トッピング】

もも…30g

生クリーム…50g

ミントの葉…適量

### 作り方

① 豆乳ムースを作る。ももは、小さく切って鍋に入れ、砂糖を加えて煮つめる。柔らかくなったら裏ごししてさます。

② 粉ゼラチンは水でふやかす。

③ 鍋に豆乳の1/2量を入れて温め、②を加えて混ぜる。残りの豆乳を加えて火を止める。生クリームを七分立てにして加え、手早く混ぜる。

④ 器に③を等分に流し、冷蔵庫に入れて冷やし固める。

⑤ ゼリー部分を作る。粉ゼラチンと水、砂糖を鍋に合わせ、沸騰しない程度の状態で混ぜ溶かす。室温程度にさます。

⑥ トッピングのももは、食べやすく切って④にのせ、⑤を加える。冷蔵庫または冷凍庫に入れて冷やし固める。

⑦ ⑥が固まったら泡立てた生クリームを絞り、ミントを飾る