

作ってみると  
意外と簡単♪



## ヨーグルトムース



### 材料 6個分

生クリーム	100g
お湯	130g
粉ゼラチン	8g
三温糖	40g (大さじ4強)
無糖ヨーグルト	130g
バニラエッセンス	少々



### 作り方

- ① 生クリームを氷水の上で6分立てにして冷蔵庫で冷やしておく。
- ② 60~70℃くらいのお湯に粉ゼラチン、三温糖を入れて溶かす。
- ③ ①、②、ヨーグルト、バニラエッセンスを混ぜ合わせカップに流し入れ冷蔵庫で冷やす。



### お好みで・・・

- ★ソースをかけたり、ジャム、果物を添えたりしてもさっぱり食べられます...
- ★底にビスケットを砕いてバターをしませた生地をひいてムースを流しても食べ応えのあるおいしいムースになります...
- ★園ではカップに流して1個ずつ作りますが、お好みの型に流して冷やし固めた後にカットすることもできます...

