



フランス

ババロア風ヨーグルトムース



材 料（4人分）

プレーンヨーグルト	1/2 パック（200g）	
生クリーム	1 パック（200mL）	
レモン汁	小さじ1（5g）	
砂糖	大さじ6（54g）	
顆粒ゼラチン	1 袋（5g）	
水	大さじ2（30mL）	
ミント		適宜
オレンジ		適宜

使用した容器：満水容量 1,200mL の保存容器

（品番 KSTM-120）

作 り 方

- 1 水にゼラチンを入れかきませ、よく混ぜてふやかしておく。
- 2 ボウルに生クリームを入れ、泡だて器でとろみがつくまで泡立て、レモン汁を入れてよく混ぜる。
- 3 2にヨーグルト、砂糖を入れなめらかになるまでよく混ぜる。
- 4 1の水でふやかしたゼラチンを600wの電子レンジで30秒加熱して溶かし、3に入れてよく混ぜる。
- 5 容器に入れ、冷蔵庫で3～4時間冷やし固める。お好みでミント、オレンジを加えてできあがり。