



チーズヨーグルトムース～桃のぷるぷるジュレをのせて～

材料（1人分）

■桃のジュレ

桃・・・1/2個
水・・・75cc
白ワイン・・・25cc
グラニュー糖・・・15g
レモン汁・・・2.5g
板ゼラチン・・・1g

■チーズヨーグルトムース

クリームチーズ・・・15.5g
ヨーグルト・・・34g
はちみつ・・・4.5g
レモン汁・・・1.5g
生クリーム 35%・・・15.5g
板ゼラチン・・・1g

作り方

■桃のジュレ

下準備

・板ゼラチンをふやかしておく。

- 1 鍋に桃を皮ごと入れて、水・白ワイン・グラニュー糖・レモン汁を加え、蓋をして煮る。【約10分間】
- 2 シロップがピンク色に色づいたら火を止めて、桃を取り出す。
- 3 シロップにふやかしておいたゼラチンの水分をよく取ってから入れて、しっかりと溶かす。
- 4 ボウルに移して、氷水で固まらせる。

■チーズヨーグルトムース

下準備

- ・板ゼラチンをふやかしておく。
 - ・生クリームを8分立てにしておく。
- 1 クリームチーズを泡立て器で柔らかく練り、ヨーグルトを数回に分けながら入れ、その都度よく混ぜる。
 - 2 はちみつ、レモン汁を加えて混ぜる。
 - 3 ふやかしておいたゼラチンを湯せんで溶かす。
 - 4 溶かしたゼラチンを2に入れよく混ぜる。
 - 5 8分立てにした生クリームを入れ、混ぜ合わせる。

■仕上げ

器にチーズヨーグルトムースを盛り付け、桃のジュレを添えれば完成。



桃ジュース

材料（1人分）

桃・・・1/2個
グラニュー糖・・・7.5g
レモン汁・・・2.5g
牛乳・・・50g

作り方

- 1 桃の皮をむいて、種にそって実を切る。
- 2 桃とその他の材料をミキサーにかければ完成。

