

2013 おのみちスイーツ
3種のぷるるんグレープ

三國彩香さん

材料 (6人分)

【ヨーグルトケーキ (一番下)】

プレーンヨーグルト	90 g
牛乳	90 c c
生クリーム	100 c c
砂糖	45 g
水	20 c c
ぶどうジュース 100%	30 c c
ゼラチン	5 g
ぶどう	6 粒

【ぶどうのムース (真ん中)】

ぶどうジュース 100%	50 g
砂糖	15 g
プレーンヨーグルト	40 g
生クリーム	60 c c
ゼラチン	3 g

【ぶどうゼリー (一番上)】

ぶどうジュース 100%	100 c c
ゼラチン	3 g

【飾り】

ぶどう	適量
生クリーム	適量



作り方

【ヨーグルトケーキ (一番下)】

ぶどうを細かく切っておく。

牛乳を少し温めて火を止め、砂糖を溶かす。

砂糖が溶けたら、ふやかしておいたゼラチンを入れて混ぜる。

ゼラチンが溶けたら、ヨーグルト、生クリーム、水、ぶどうジュースの順に入れ、よく混ぜる。

粗熱をとって、容器に と切っておいたブドウを入れて冷蔵庫で冷やす。

【ぶどうのムース (真ん中)】

生クリームを少し固めに泡立てて、冷蔵庫で冷やしておく。

ぶどうジュースを少し温め、火を止めて砂糖を溶かす。

砂糖が溶けたら、ふやかしておいたゼラチン、ヨーグルトを入れ、よく混ぜる。

で混ぜたものを冷やしておいた生クリームの中に入れて、ダマができないようにしっかり混ぜる。

先ほど冷蔵庫で冷やしていたヨーグルトの層が固まっているのを確認して、ムースを流し込み、再び冷蔵庫で固める。

【ぶどうゼリー】

ぶどうジュースを少し温め、火を止め、ふやかしておいたゼラチンを入れて溶かす。

溶けたらボウルに入れ替えて、氷水で冷やす。

* しっかり冷やさないとムースが混ざってしまう。

冷えたらムースの上に薄く流して、再び冷蔵庫で冷やす。

固まったら、お好みで生クリームやぶどうをのせて完成！