

# 三山の宝石

則信喜久子さん

## 材料

### 【スポンジ台】

全卵	4 個
グラニュー糖	90 g
薄力粉	90 g
サラダ油又はバター	30 c c

### 【デラウェアのゼリー寄せ】

デラウェア	2 房
ゼラチン	10 g
水(湯)	1 c c
砂糖	大さじ2
デラウェア酒	大さじ2

### 【抹茶ムース】

卵黄	1 個
グラニュー糖	70 g
抹茶	大さじ2
牛乳	160 c c
粉ゼラチン	8 g
水	40 c c
(メレンゲ)	
卵白	1 個分
粉糖	20 g
ブランデー	大さじ1
生クリーム	200 c c
粉糖	20 g

## 作り方

スポンジ台を作り、1/2 にカット  
(上半分を1個分として使う)。

抹茶ムースを作り、スポンジ台の上に流す。

よく固まったら、デラウェアのゼリー寄せを作る。

- (1) ぶどうの皮をむき、正味汁ごとで180gにする。
- (2) 1ccのお湯にゼラチンを溶かし、砂糖、デラウェア酒を加え、軽く温める。

ゼリー寄せの粗熱がとれたら、ムースの上にゼリー寄せを流し、冷蔵庫でよく冷やし固める。

ゼリー寄せの一部を残して固め、細かく切って、一番上にマスカット、ピオーネと共に飾る。

