

子どもと一緒に作る

## 「おやつ編」

### いちごのモスコビー



#### ●ポイント

モスコビーとはフルーツのピューレと生クリームを合わせて作るゼリーのことを総称したものです。いちごのゼラチン液と生クリームを混ぜる際は、それぞれを同じくらいの堅さにすると分離するのを防げます。ここではスプーンで盛る方法を紹介しましたが、カップなどを使って固める方法でも、きれいに仕上がります。

(指導／江上料理学院副院長・江上佳奈美)



#### ●いちごのモスコビー

《材料》(2人分)

ゼラチン 7g

水 大さじ2杯

いちご 1パック(250g)

生クリーム 100ml

粉砂糖 50g

#### 《作り方》

①ゼラチンは大さじ2杯の水でふやかして湯せんでとくす。

②いちごは飾り用の2個を取り置き、残りをミキサーにかける。

③生クリームは粉砂糖を加え、とろりと泡立てる。

④③の生クリームは大さじ2杯ほどを後でかける分として別に取り置き、残りに①と②を加えて混ぜ、氷水でとろりと冷やす。

⑤④が固まるくらいになったらスプーンですくって器に盛り、そ

の上に取り置いた生クリームをかけ、いちごを飾る。

