

水きりヨーグルトとプラムの クレームダンジュ

\ 1POINT COMMENT /

フレッシュな香りに、鮮やかでエレガントな
味わいが新感覚！



材料（8個分）

INGREDIENTS

- プレーンヨーグルト・・・400g
- 粉糖・・・40g
- 生クリーム・・・50ml
- 卵白・・・1個分
- レモン汁・・・少々
- 板ゼラチン・・・2g

プラムのマリネ

- プラム・・・4個
- メイプルシロップ・・・大さじ1
- バニラパウダー・・・ひとつまみ

作り方

<材料の準備>

- ・ヨーグルトはペーパータオルを敷いたザルにかけ、半分の重量になるまで1時間ほど水きりする
- ・板ゼラチンは水に浸す
- ・卵白を取り分け、レモン汁をしぼる

1. 水きりしたヨーグルトに粉糖の半量を加え、ゴムベラでムラなく混ぜて一旦室温に戻す。(a)
2. (a)を室温に戻している間に、プラムのマリネをつくる。プラムを半割りにして種を取り、さらに半分カットしてメイプルシロップとバニラパウダーでマリネする。そして冷蔵庫で冷やす。
3. 板ゼラチンの水気を切って湯煎して溶かし、(a)に加えてムラなく混ぜる。そこにレモン汁も加えて混ぜる。
4. 生クリームを角が立つくらいしっかりと泡立てる。
5. 卵白に残りの粉糖を2回に分けて加え、角がピンと立つように泡立て、生クリームに加え混ぜる。(b)
6. (a)に、(b)を3回に分けて加え、全体をふんわりと混ぜ合わせる。(c)
7. 小さめのグラスに、ガーゼや不織布のキッチンペーパーを敷いて(c)をスプーンで山盛り一杯加え、プラムのマリネをのせる。さらに残りの(c)をわけて入れ、キュッと丸く絞って口を紐で結ぶ。
8. 丸くしたものをグラスに入れ、冷蔵庫で水を切りながら2時間ほど冷やし固める。固まったらガーゼを取り、器に盛りつけて完成！

1 POINT

ヨーグルトにゼラチンを混ぜるときは必ず室温に。冷たいままだとダメになりやすいので要注意！

TIPS & TRICKS