



カットフルーツと ふんわりヨーグルトムース



材料〈4人分〉

ヨーグルト …………… 250g
生クリーム …………… 80cc
グラニュー糖 …………… 12g
お好みのフルーツ……数種類
ゼラチン …………… 5g
水…………… 30cc
ミント…………… 適量

作り方

- 1 ゼラチンと水を合わせてふやかし、電子レンジで煮溶かす。
- 2 ヨーグルトにグラニュー糖を加え混ぜる。
- 3 生クリームを泡立て器で7~8分立てにする。
- 4 1 2 3 を手早く混ぜ合わせ、冷蔵庫に入れて冷やしておく。
- 5 フルーツは食べやすい大きさに切り、器に盛り付ける。4 のヨーグルトムースを載せ、ミントを飾る。



北海道ホテル
大野 公嗣シェフ

四季折々の雄大な景色を連想させる緑豊かな老舗ホテル。和食と洋食、それぞれのレストランでは、地元産を中心にした新鮮で最適な食材を使用した料理を贅沢に味わうことができます。



HP