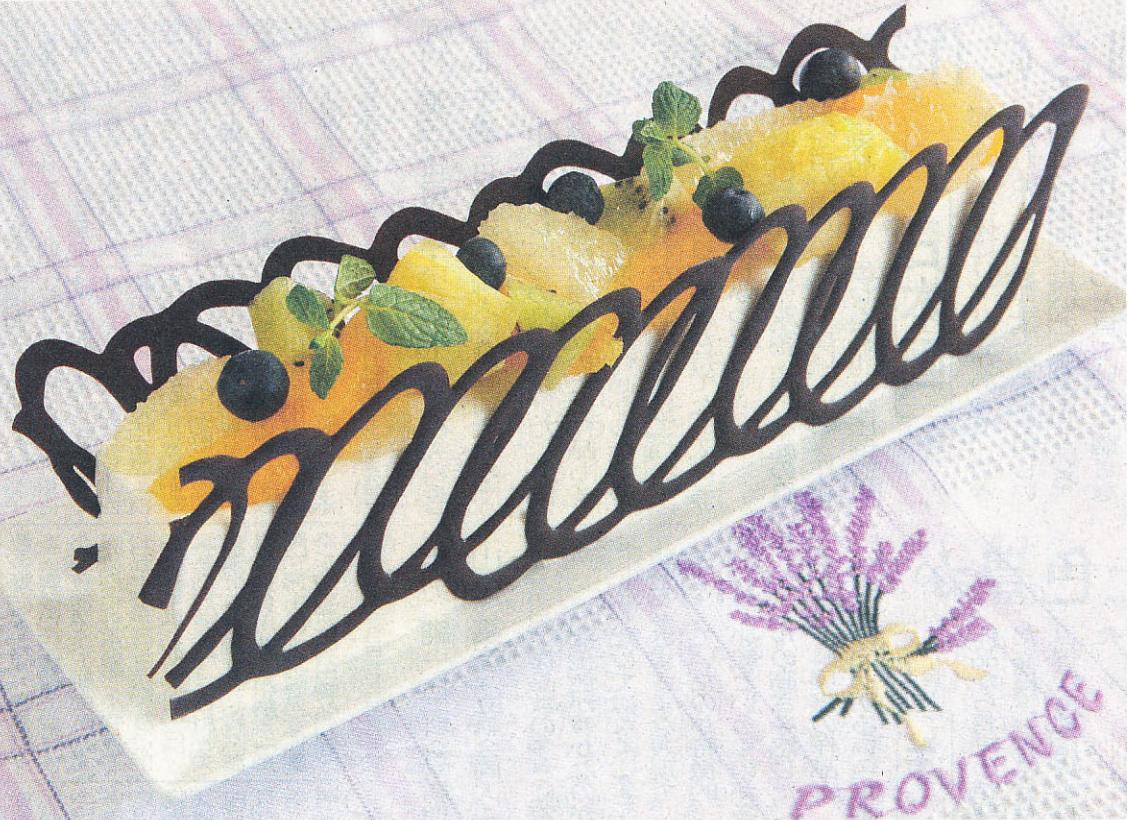


暑い夏においしいさつばりとしたデザートです。涼し気なスリムな型を使用しましたが、お手持ちのグラス、容器などに直接流し固めても良いでしょう。フル

## お菓子教室

ツをたっぷり飾ったフレッシュ感いっぱいの夏のデザートです。おもてなしにお薦めの手軽なデコレーションもご紹介します。



# 爽やかヨーグルトとフルーツのデザート

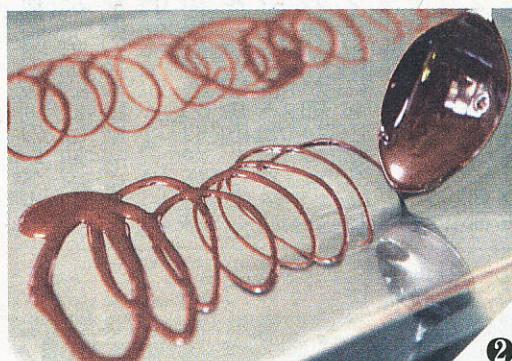
## 作り方

①プレーンヨーグルト、レモン果汁、グラニュー糖を混ぜ合わせる。  
②生クリームを八分立てに泡立てる。  
③ゼラチンの水を溶かす。①に加え混ぜる。  
④③に②を合わせて、型に流して冷蔵

庫で約1時間冷やし固める。  
⑤型のふちまで熱湯に2秒ほどつけてから、型をひっくり返して皿に当てる。振って取り出す。(デコレーション)

50~60度の湯煎で溶かしたチョコレートをテー

ブルスプレーでいいオーブンペーパーの上に自由にらせんを描く(写真)。常温で固まるので、



## 材料

<スリムパウンド型  
長さ23cm、幅5cm、高さ6cm>

(ヨーグルトムース)  
プレーンヨーグルト  
140g  
レモン果汁  
小さじ2

グラニュー糖  
40g  
生クリーム  
140g  
板ゼラチン  
6g

(デコレーション)  
コーティング用チョコレート  
50g  
キウイ  
グレープフルーツ  
オレンジ  
パイナップル  
ブルーベリー

・板ゼラチンはたっぷりの水に浸し、15分ふやかしておく。