

桃のムース

とろっと口どけのいいムース



材料(作りやすい分量)

缶詰の桃	……	200g
絹ごし豆腐	……	100g
缶詰のシロップ	……	100ml
水	……	100ml
粉末寒天	……	2g
砂糖	……	50g
飾りの桃	……	適量

作り方

- 1 鍋に粉寒天と水を入れ中火にかける。沸騰したら火を弱め、木べらでかき混ぜながら寒天を煮とかす。寒天が溶けたら、砂糖を加える。2分程度混ぜながら加熱し、砂糖が溶けたら火をとめる。
- 2 ミキサーに豆腐、缶詰の桃、シロップを入れて攪拌する。
- 3 2 がなめらかになったら、1 をさらに攪拌する。
- 4 よく混ざったら、器にいれて冷蔵庫で冷やす。
- 5 桃をカットし、飾る。