\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：4人分

- イチゴピューレ：200g
- 生クリーム：300ml
- 砂糖：100g
- ゼラチン：10g
- ホワイトチョコレート：50g
- フレッシュイチゴ（小さくカット）：100g
- ミントの葉：装飾用

作り方

1. イチゴピューレと砂糖を鍋に入れ、温めながら砂糖を溶かす。
2. 水でふやかしたゼラチンをイチゴピューレに溶かし込む。
3. ホワイトチョコレートを湯煎で溶かし、冷ましたイチゴピューレに混ぜ合わせる。
4. 生クリームを泡立て、3に折り込む。
5. ムースの底にフレッシュイチゴを隠し、ムースを上から流し入れる。
6. 冷蔵庫で数時間冷やし固め、ミントの葉で装飾して完成。
7.