

メニュー名

# ヨーグルトムースとイチゴケーキ

学校名: 長野女子 高等学校

氏名: 市川 菜々華

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～  
私からのメッセージ

いつも朝早くからお弁当を作ってくれているお母さんに作りました。

普段恥ずかしくて言えないありがとうなどの感謝の気持ちを込め、お母さんの大好きなイチゴたくさん使ったケーキにしました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
〈スポンジ生地〉		
薄力粉	60g	①オーブンを170℃に予熱する。 ②ボウルに卵を割りほぐし泡立てる。 ③②に砂糖を2～3回に分けて加えてさらに泡立て、白っぽく、もったりするまでよく泡立て ④③に薄力粉を1度に加えて、ゴムベラで切るように手早く混ぜる。 ⑤④に牛乳を少しずつ加え混ぜる。 ⑥天板にクッキングシートを敷き⑤を流しこみ、170℃のオーブンで15分焼く。 ⑦焼き上がったら12cmの丸形にぬく。
卵	3個	
砂糖	30g	
牛乳	大1	
〈ヨーグルトムース〉		
ヨーグルト	270g	①ゼラチンを水(大2)でふやかす。 ②鍋に水を入れ、沸騰したら火を消し、砂糖とゼラチンを入れ溶かす。 ③ヨーグルトの中に②のゼラチン液を入れよく混ぜる。 ④生クリームを7分立てにし、③の中に入れてよく混ぜスポンジの上に流し込み 冷蔵庫に入れ、冷やし固める。
生クリーム	70g	
砂糖	35g	
ゼラチン	10g	
水	70g	
〈イチゴのソース〉		
イチゴ	3粒	①イチゴ、砂糖、お湯を火にかけてイチゴをつぶしてこした物に、ゼラチンを加えて ヨーグルトムースの上にながし冷蔵庫に入れ冷やし固める。
砂糖	20g	
ゼラチン	2g	
お湯	30g	
〈盛り付け〉		
イチゴ	6粒	①半分にカットしたイチゴやブルーベリーを、ムースの上に盛り付け完成。
ブルーベリー	3粒	