

メニュー名

# フワ甘ストロベリームースタルト

氏名:

添田 梨緒

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

家族のために働いている両親に感謝の気持ちを込めて作りました。  
グラノーラは栄養があるので、フルーツも混ぜた生地になりました。  
働いて疲れた体を癒してもらえたら嬉しいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
<b>●生地</b>		
グラノーラ	200g	1. グラノーラはすりばちを使って細かくする。 2. クリームチーズは500wの電子レンジで温め、砂糖を加えて練り合わせる。 3. バターも500wの電子レンジで温める。 4. 1のグラノーラに3のバターを加えて混ぜる。 5. 4に2を加えて混ぜる。 6. カップの底と周りに5を隙間なく詰めて冷やす。
クリームチーズ	大さじ4	
バター	20g	
砂糖	大さじ2	
<b>●イチゴムース</b>		
イチゴソース	200g	1. 生クリームは六分立てにする。 2. イチゴソースに1の生クリームを加え混ぜる。 3. 溶かしたゼラチンを加えて混ぜる。 4. 卵白に砂糖を加え、メレンゲにする。 5. 3に4のメレンゲを加えて混ぜる。
生クリーム	140g	
卵白	60g	
砂糖	30g	
ゼラチン	大さじ1	
<b>●生地とイチゴのムースを合わせる</b>		
ドライフルーツ	10粒	1. 作ったグラノーラの生地にイチゴのムースを流す。 2. 冷蔵庫で冷やす。 3. 固まったら、カップから取り、上にドライフルーツをのせる。