

## (2) ヨーグルトババロア

### 《材料》

- ・ナチュラルヨーグルト 500g 1パック
- ・砂糖 70g程度 (好みにより調節)
- ・牛乳 200cc
- ・生クリーム 200cc  
(隠し味にラズベリーのシロップを入れるとよい)
- ・ゼラチン板 15g
- ・レモン汁 半個分
- ・ブルーベリージャム
- ・ミントの葉



### 《作り方》

- ① ゼラチン板を水に入れ、漬けておく (溶かさないこと!!)  
※ 夏は溶けやすく、溶けると水から取り出せなくなるので、柔らかくなったらすぐ水から出して絞る (氷水に漬けておくとやりやすい)
- ② 牛乳を温める (沸騰し始めたらすぐ火を止める)
- ③ ②の中に、柔らかくなった①を入れ、ハンドミキサーで混ぜて、冷ましておく
- ④ ボールの中に生クリームと砂糖を入れ、軽く泡立てる
- ⑤ ④の中にヨーグルトを入れ、レモン汁を加えて、更に冷ましておいた③を入れる
- ⑥ あらかじめサランラップを敷いておいた型に、⑤を入れて冷蔵庫で冷やす  
(約3時間かかるが、氷水をはったバットの中に置けば30分くらいで冷える)
- ⑦ ブルーベリージャムを水で薄めて、ヨーグルトババロアの上から掛ける

\*\*\*\*\*