



ピニャコラーダのムース(ノンアルコール)

青山 千寿子

材料・分量(4人分)

A 缶チャックパイナップル	260g	氷	適量
B 生クリーム(フレッシュクリーム)	150ml	らくらくホイップ	1本
C 100%パイナップルジュース	200ml	チェリー缶(小)	4個
D 缶ココナッツミルク	50ml		
E グラニュー糖	60g		
F ゼラチン(粉)	1袋(5g)		

作り方(時間:60分)

- ① Aを小さくカットしてカップの底に敷いて冷凍庫で冷やしておく。
氷水を用意しておく。
- ② Bをハンドミキサーで角が立つくらい泡立てる。冷蔵庫で冷やしておく。
- ③ C、D、Eを鍋に入れて、中火で混ぜる。70度くらいでFをいれる。弱火で1分くらい混ぜる。
- ④ 鍋を火からおろし、氷水の入ったボールにつけて混ぜながら粗熱をとる。
- ⑤ ④を別のボールに移して、②のクリームを何度かに分けながら、混ぜ合わせる。
- ⑥ ①のカップに⑤を注いで、ラップをかけて、冷凍庫へ入れる。(40分)
- ⑦ 冷凍庫から出して、ムースの上にくらくろホイップを少量盛り付け、上にチェリーを一つのせる。

セールスポイント

通常、2時間くらい冷蔵庫に入れて固めるが、時間がないので冷凍庫を使用することで時間を短縮しました。我が家の子供の大好きなおやつです。