

夏野菜がスイーツに変身★ トマトチーズムース



津山東高校
地産地消
vol.9 レシピ

閻秘書広報室 ☎32-2029

甘くてフルーツのような、真っ赤に熟れたトマトを、夏のデザートとしてムースにアレンジしました。お好みで砂糖の量を調節したり、凍らせてアイスのようにしたり、トマトのカップに注いで丸ごと食べたりと、いろいろな楽しみ方ができます。

【材料】 トマト…1個、生クリーム…80ml、クリームチーズ…80g、砂糖…60g、粉ゼラチン…5g、水…30ml

【作り方】 ①トマトを裏ごしし、計って150gにする②生クリームを8分立てにする③常温に戻したクリームチーズを泡立て器でクリーム状に練り、砂糖を加え、さらによく混ぜる④水に粉ゼラチンを振り入れてふやかした後、湯せんにかけて溶かし、①のトマト150gに混ぜる⑤③のクリームチーズに④を加えてよく混ぜ、②の生クリームを2回に分けて加え、混ぜる⑥容器に注ぎ、冷やし固める

〈調理時間：30分（冷やし固める時間を除く）〉



食物調理科 3年
櫻井 和也さん・池田 真人さん

【イラスト・レシピ作成：津山東高校】