



甘酸っぱい♡スペシャルミニデザート

## シルベエヌのベリームース

所要時間  
※  
約40分

※冷やす時間を除く



※画像はイメージです。

### 【材料】(4人分)

#### シルベエヌ 6個(1箱分)

##### 〈ベリームース〉

- ・シルベエヌ 2個  
8等分くらいにカットしておく
- ・冷凍ベリーミックス 150g
- ・砂糖 40g
- ・粉ゼラチン 5g
- ・水 大さじ3
- ・卵白 1個分
- ・生クリーム 100ml

##### 〈トッピング〉

- ・シルベエヌ 4個
- ・ブルボン菓子各種  
(おすすめ!)
- ・ブルーベリー、ラズベリーなど  
お好みのベリー

適量

### 【作り方】

#### 01.

冷凍ベリーミックスは半解凍し、袋の上から麺棒などで叩いて粗めに潰してそのまま室温に戻して解凍し、砂糖を加えて混ぜる。

#### 02.

耐熱容器に大さじ3の水を入れ、粉ゼラチンを振り入れてふやかしたらふんわりとラップをして電子レンジ(600W)で40~50秒加熱して溶かす。

#### 03.

ボウルに卵白を入れ、硬く泡立てたメレンゲを作る。

#### 04.

別のボウルに生クリームを入れ、七分立ての状態(ツノが立つ)になるまで泡立てる。

#### 05.

01のベリーに溶かしたゼラチンを温かいまま加えて混ぜ、04に加えてゴムベラで軽く混ぜる。

#### 06.

03のメレンゲを2~3回に分けて05に加えてさっくりと混ぜる。カットしておいたシルベエヌ2個分を加えてさらにさっくりと混ぜ、グラスに4等分にして入れる。冷蔵庫で2時間ほど冷やし固める。

#### 07.

残りのシルベエヌ4個とお好みのブルボン菓子やベリー類をトッピングする。

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※調理器具でのケガにご注意ください。

ブルボンシルベエヌのホームページはこちら!

<https://www.bourbon.co.jp/sylveine/>

