

おうち時間に気分も華やぐスイーツ

## ルマンドフルーツパフェ



材料 (2人分:15cm程度のグラス2個)

・ルマンド お好みで4〜6本+飾り用2本

### ベリーソース

・冷凍ベリーミックス 100g

・砂糖 30g

### ヨーグルトクリーム

・ヨーグルト 400g

・生クリーム 1/4カップ(50ml)

・砂糖 大さじ2

### トッピング

・いちご、オレンジ、りんご(食べやすくカットしたもの) お好みで

・ミント お好みで

### 作り方

1. 少し大きめの耐熱ボウルに冷凍ベリーミックス、砂糖を加えてラップをし、レンジ(600W)で2分半ほど加熱する。混ぜて粗熱をとり、冷蔵庫で30分ほど冷やしておく。
2. ボウルにザルのセキッチンペーパーをしいたところに、ヨーグルトを入れて30分ほど水切りする。生クリームと砂糖を加えてよく混ぜる。(水切り後250〜300g目安)
3. グラスに、1.のベリーソース、砕いたルマンド、ヨーグルトクリームの層を2段作る。フルーツをトッピングし、ルマンドを差し込む。お好みでミントを飾る。

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

※食材を切る際はケガにご注意ください。

所要時間 約60分  
(水切りや冷やす時間を含む)

### ワンポイントアドバイス

最上段のヨーグルトを入れすぎるとフルーツをトッピングした時にあふれてしまうので、気をつけて盛り付けます。