

🍷 ひとくちルマンド アレンジレシピ

ビターな味わいとやさしい甘さがマッチ

ひとくちルマンドのせチョコレートムース



材料(2人分:直径7~8cm程度のグラス2個)

- ・生クリーム 1/2カップ(100ml)
- ・牛乳 1/2カップ(100ml)
- ・砂糖 30g
- ・無糖ココアパウダー 10g
- ・チョコレート 50g
- ・粉ゼラチン 5g
- ・インスタントコーヒー 小さじ1

トッピング

- ・ひとくちルマンド 4~6個
- ・アラザン、ダイスアーモンド、ミント お好みで

作り方

下準備

- ・粉ゼラチン、インスタントコーヒーを合わせて容器に入れ、熱湯大さじ2杯を加えてよく溶かす。
- ・チョコレートは細かく刻んで耐熱ボウルに入れ、ラップをしてレンジ(600W)で1分ほど加熱して溶かし、ココアパウダー、牛乳を少しずつ加えて混ぜる。

1. ボウルに生クリーム、砂糖を入れてツノが立つまで泡立てる。
2. 1. に粉ゼラチンインスタントコーヒーと下準備で溶かしたチョコレート液を少しずつ加えてよく混ぜる。
3. 容器に2. を流し入れ、冷蔵庫で2~3時間冷やし固める。途中、1時間ほどして少し固まり始めたなら全体を混ぜて、さらに冷やす。
4. ひとくちルマンド、アラザン、ダイスアーモンド、ミントなどお好みでトッピングする。

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※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240分
(冷やし固める時間を含む)

ワンポイントアドバイス

砕いたルマンドをトッピングするのもオススメです。