

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：2人分

- 【桃のムース】
- 成熟した桃: 2個
- 砂糖: 1/4カップ
- 生クリーム: 1/2カップ
- ゼラチン粉: 1/2パッケージ
- 水: 2大さじ
-
- 【グアバピューレ】
- グアバ: 1個
- レモン汁: 1大さじ

作り方

1. 【桃のムース】桃の果肉をブレンダーでピューレにし、そこに砂糖、生クリーム、ゼラチンを加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
2. 【グアバピューレ】グアバの果肉、レモン汁、砂糖をブレンダーで滑らかなピューレにし、冷蔵庫で冷やす。
3. 【盛り付け】下からグアバピューレ、桃のムースの順番でグラスに注ぎ、メレンゲクッキーを乗せます。フレッシュな桃のスライスとミントの葉で飾って完成。

- 砂糖: 1大さじ
-
- 【トッピング】
- メレンゲクッキー
- フレッシュな桃のスライス
- ミントの葉