

水切りヨーグルトの クレームダンジュ

4人前



◇ 材料

ヨーグルト (ブルガリアヨーグルト) 水が切れている状態で150g	350g	イチゴ グラニュー糖	8個 30g
生クリーム	100g	イチゴ	4個
グラニュー糖	75g	ミント	適量
卵白	55g		
レモン汁	適量		

◇ 作り方

- ① ザルにキッチンペーパーをのせ、ヨーグルトを入れて水切りする。
- ② ボールに生クリーム・グラニュー糖を入れてホイッパーで7分立てにする。
- ③ グラニュー糖と水を鍋に入れて117℃まで温める。
- ④ 別のボールに卵白を入れて泡立て③を加え、ツノが立つ状態まで泡たてる。
- ⑤ 水切りヨーグルトをボールに入れて、②の生クリームを2回に分けて入れ合わせ、④のメレンゲを入れてサックリと合わせレモン汁で酸味をととのえる。
- ⑥ ザルにキッチンペーパーをのせ、④を入れて水分を切り冷蔵庫で冷やす。
- ⑦ イチゴのヘタを取りグラニュー糖をかけて馴染ませたら弱火で鍋にかけゆっくりと煮て冷ます。
- ⑧ 皿に⑤のクレームダンジュをのせ、イチゴのジャムとイチゴ・ミントを飾って仕上げる。