



**クレメダンジェ、
クランベリーソース**

さわやかなヨーグルトベースのムースに甘酸っぱいクランベリーソースがよく合います。

材料(4ヶ分)

無糖ヨーグルト	500cc
生クリーム	100cc
ソース	
クランベリージュース (果汁27%)	150cc
砂糖	大さじ1
水とき片栗粉	【片栗粉】 小さじ1 【水】 小さじ2
ドライクランベリー	16粒
ミント	適量
ガーゼ (25cm四方のもの)	4枚

作り方

1. ヨーグルトの水切りをする。ざるにキッチンペーパーを敷き、ヨーグルトをなるべく広げておく。水を受ける容器をざるの下におき、ラップをかけて冷蔵庫で3時間おいて水切りする。
2. 生クリームを八分だてにし、(1)と合わせ混ぜる。これを4等分し、ガーゼで茶巾状に包み、バットなどにのせて 冷蔵庫でさらに30分冷やす。
3. ソースを作る。
4. 小鍋にジュースと砂糖をいれ、軽く沸騰したら、水とき片栗粉を混ぜ入れる。一煮立ちしたら火をとめ、冷やしておく。
5. 器にソースを広げ、(2)のガーゼをはずしてのせる。クランベリーの实とミントを飾る。

Point!

ソースは好みで、砂糖を加えて甘くしたり、キルシュなどのリキュールを加えるのもおすすめです。