

ブドウとヨーグルトのムースケーキ

材料 (15cm丸型ひとつ)

●ボトム (パートサブレ)

- ・薄力粉 55g
- ・無塩バター 32g
- ・グラニュー糖 13g

●ブドウムース

- ・卵黄 1個
- ・グラニュー糖 40g
- ・牛乳 80g
- ・生クリーム 90g
- ・ゼラチン 4g
- ・ゼラチンをふやかす水 15ml
- ・ブドウピューレ 80g

※ブドウピューレ (ジュース) を作っておく

※ゼラチンを水でふやかしておく

●ヨーグルトムース

- ・グラニュー糖 30g
 - ・牛乳 50g
 - ・生クリーム 50g
 - ・ゼラチン 3g
 - ・カルピス 15ml (大さじ1)
 - ・ギリシャヨーグルト 140g
- (水切りヨーグルトでもOK)

※ゼラチンをカルピスでふやかしておく

●赤ワインのグラサージュ

- ・赤ワイン 120g
- (ブドウジュースでもOK)
- ・グラニュー糖 10g
 - ・ゼラチン 3g
 - ・ゼラチンをふやかすワイン 30ml (大さじ2)

●飾り

ブドウ 数粒

①ボトム（パートサブレ）

フードプロセッサー

15cm丸形

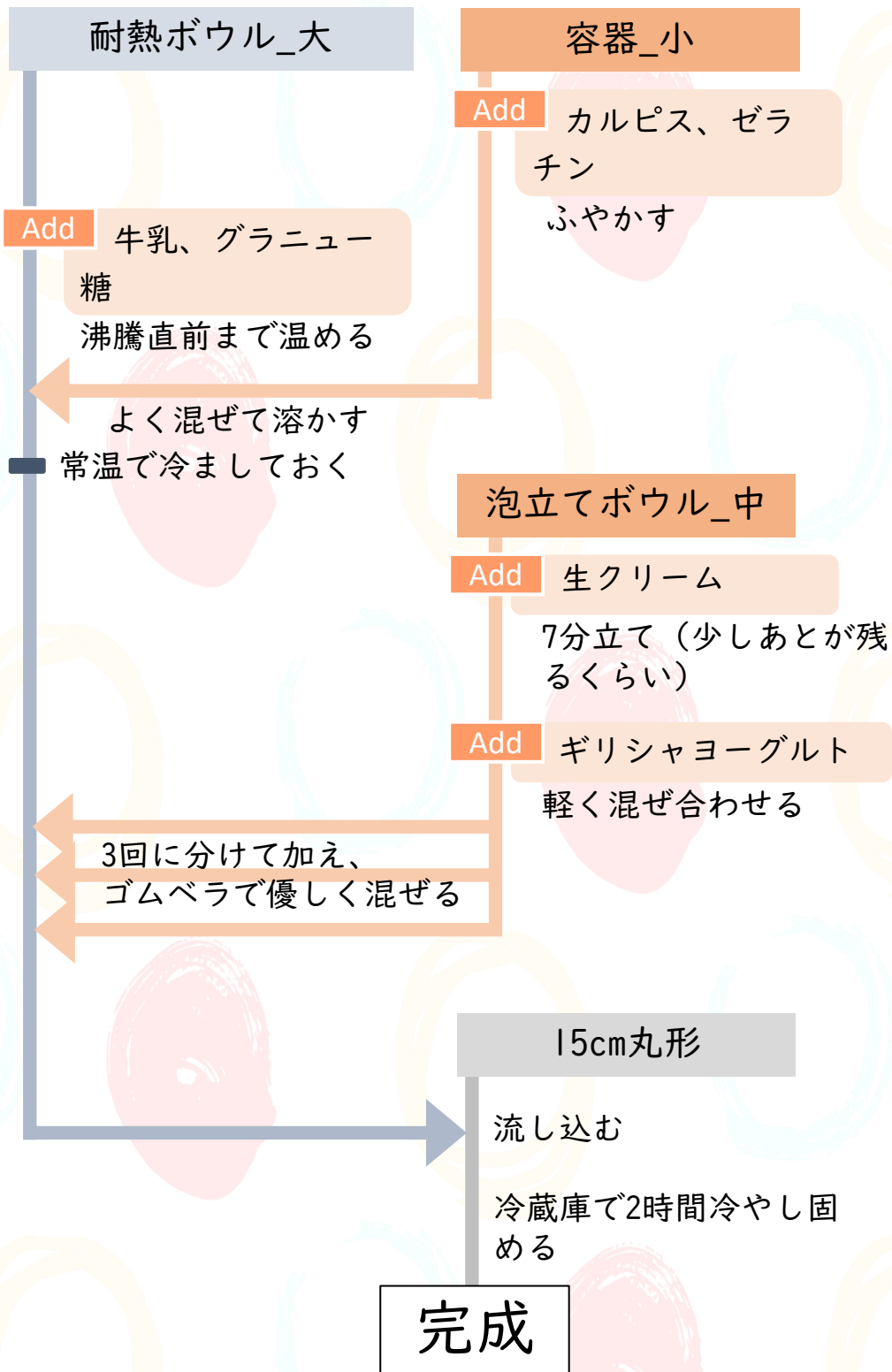
Add 薄力粉、バター、グラニュー糖
まとまるまで混ぜる

敷き詰める

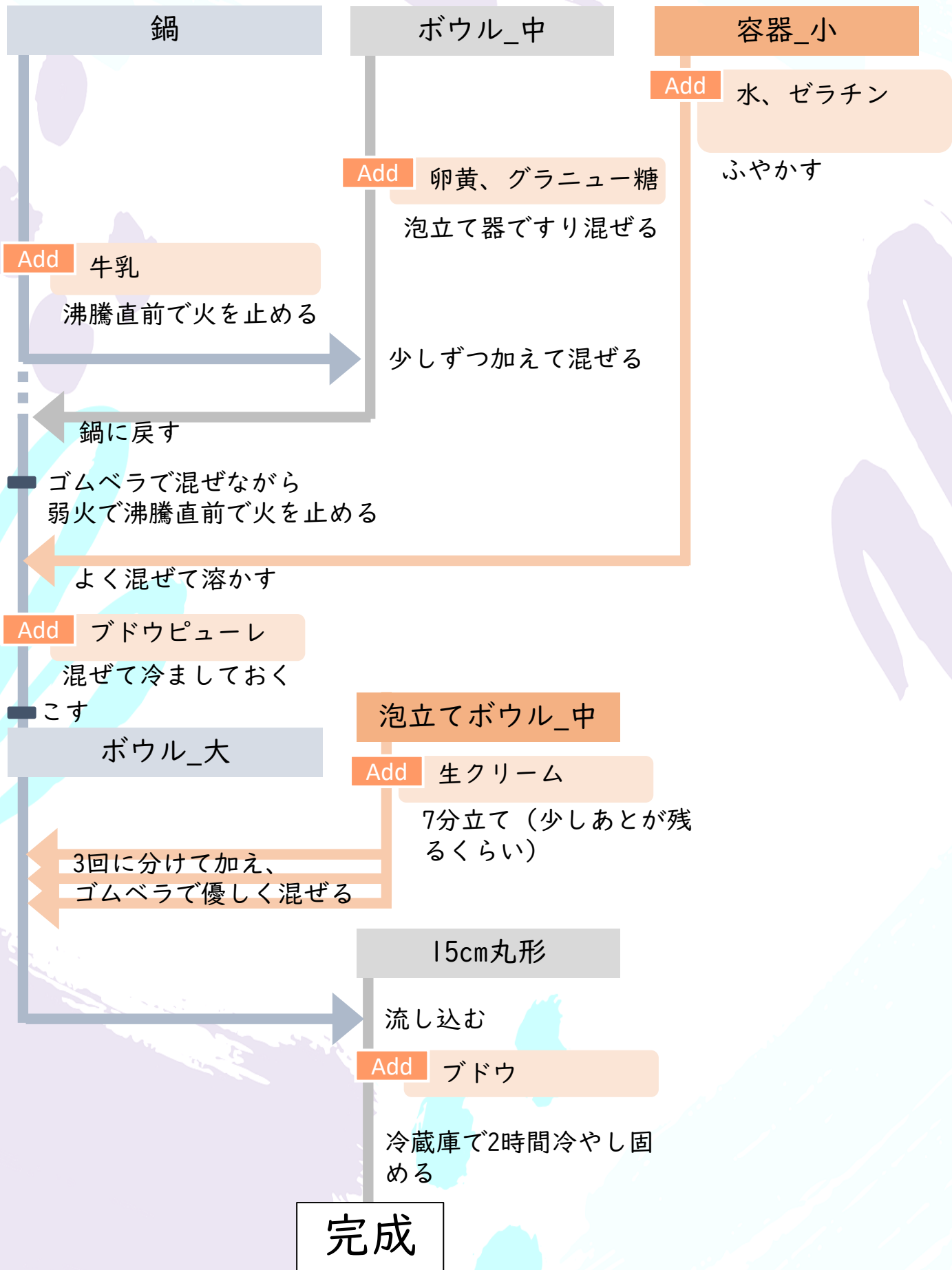
オーブン170℃で30分ほど焼く

完成

②ヨーグルトムース



③ブドウムース



④ 赤ワインのグラサージュ

容器_中

Add ワイン、グラニュー糖

よく混ぜ溶かす

- 常に混ぜながら、トロトロになるまで冷水で冷やす
- 型から外したムースに回しかける

完成

容器_小

Add ワイン、ゼラチン

ふやかす

- 60°C程度に温めよく混ぜ溶かす

