

~カラフルポテトのムース~

使用品種 インカのめざめ シャドークイーン ノーザンルビー はるか

【材料】(ココット皿 5 個分)

- ・牛乳...100cc
- ・上白糖...35g
- ・じゃがいも...100g
- ・粉ゼラチン...2.5g (大さじ 1 の水でふやかしておく)
- ・生クリーム...100cc

【作り方】

1. じゃがいもは皮を剥き、薄くスライスし、サッと水にくぐらせる。
2. 鍋に牛乳、上白糖、1.のじゃがいもを入れ蓋をし、弱火でじゃがいもが柔らかくなるまで煮込む。
火を止めそのままの状態です 10 分間蒸らす。
3. ふやかしておいたゼラチンは湯煎で溶かしておく。生クリームは軽く角が立つ程度にホイップしておく。
4. 2.を滑らかになるまでフードプロセッサー (またはミキサー) にかける。ボールに移し、温かいうちに溶かしておいたゼラチンを加え、混ぜ合わせる。
5. 冷めたら 3.の生クリームを加え、全体を混ぜ合わせ、型に分け入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

