



ハロウィンスイーツ



🍵 材料 (約6個分) ※カップサイズ約90ml

- ・ブルーベリージャム・・・・・・・・70g
- ・クリームチーズ・・・・・・・・108g
- ・生クリーム・・・・・・・・100ml
- ・ヨーグルト (無糖)・・・・・・・・大さじ2
- ・グラニュー糖・・・・・・・・12g
- ・ゼラチン・・・・・・・・5g
- ・お湯 (ゼラチンに使う分)・・・大さじ1
- ・レモン汁・・・・・・・・適量
- ・みかん缶・・・・・・・・1缶
- ・マシュマロ (小さめ)・・・・・・・・6個
- ・チョコペン・・・・・・・・1本
- ・ココアビスケット (小)・・・・・・・・6枚

※レモン汁はあってもなくても
どちらでもいいよ。

🍵 使う道具

ボウル・泡立て器・計量カップ・計量スプーン・クッキングスケール・
サランラップ・スプーン・紙コップ (チョコペンの湯せんを使用)・
盛り付け用カップ

🍵 作る前の準備

- ・クリームチーズと生クリームは常温にもどしておく

🍵 作り方

- ① ボウルにブルーベリージャムとクリームチーズを入れて、なめらかになるまで泡立て器でよく混ぜる

ポイント

ここでしっかりクリーム状になるまで混ぜないと、残念な口当たりになってしまうので気をつけてね！



- ② ①にグラニュー糖・ヨーグルト・生クリーム・レモン汁を加え、よく混ぜる
- ③ ゼラチンをお湯で溶かし、②に加えて手早く混ぜる

ポイント

お湯は80℃以上に温めたものを使うこと！うまく溶け切らず液状にならない時は、電子レンジで少し温めて必ず溶け切った状態のものを混ぜるようにしてね！



- ④ ゼラチンが固まる前に手早くカップに注ぎ分け、サランラップをして冷蔵庫に入れ1時間くらい冷やす

- ⑤ みかん缶のシロップをよく切って、みかんの汁気をキッチンペーパーでふきとる

ポイント

みかんをつぶしてしまわないよう、そっとふくようにしてね！



- ⑥ 紙コップにお湯を入れ、チョコペンをつけて温める

ポイント

お湯の温度が高すぎるとチョコレートの成分が分離してしまうので注意！

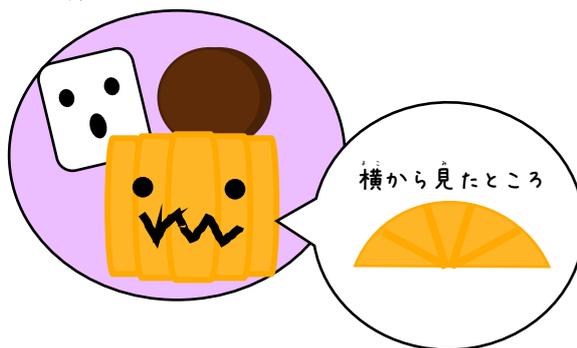
⑦ マシュマロにチョコペンで顔を描く

こんなかんじ



⑧ 冷蔵庫から④を取り出し、みかん5個を図のように盛り付けてチョコペンで顔を描き、⑦のマシュマロとココアビスケットをトッピングしてできあがり☆

真上から見たところ



ちょっとアレンジ

★ココアビスケットを型抜きクッキーに変えてネコ形とかコウモリ形とかにすると、よりハロウィンっぽくなってグレードアップ♪

