

平成21年度入賞作品

# 県西の野菜 ベジタブル・スイーツコンテスト レシピ

【デザート感覚で食べたいスイーツ部門】



グランプリ



|                                    |   |                                |     |  |   |
|------------------------------------|---|--------------------------------|-----|--|---|
| 作品名                                | きゅうりとヨーグルトのグラデーショนมース<br>-コンフィチュール添え-   |                                |     |  |   |
| PRポイント                             | サラダに欠かせない胡瓜がナント！さわやかなデザートになりました。  |                                |     |  |   |
| 材料<br>(6人分)<br><br>1人分:<br>175kcal | きゅうり<br>砂糖<br>レモン汁<br>梨   | 1/2本<br>20g<br>小さじ1/2<br>1/16個 | } A | 粉ゼラチン<br>水<br>プレーンヨーグルト<br>砂糖<br>牛乳<br>生クリーム | 10g<br>90cc<br>200cc<br>50g<br>200cc<br>100cc |
|                                    | きゅうり(皮むき)<br>砂糖<br>レモン汁<br>梨  | 1/2本<br>15g<br>小さじ1/2<br>1/16個 |     | } B  |   |
| 作り方                                | <p>Aのきゅうりは皮ごと、梨は皮をむいてすりおろし、砂糖、レモン汁を加えてとろりとするまで煮詰める。</p> <p>Bのきゅうりは皮をむき、 と同様に煮詰める。</p> <p>粉ゼラチンは分量の水を加え、ふやかしておく。</p> <p>牛乳に砂糖を加え、火にかけ、沸騰する前に火を止め、 を加えて溶かす。</p> <p>にヨーグルトを加え、氷水でとろりとするまで冷やす。</p> <p>生クリームを泡立て、 と合わせる。</p> <p>の1/3量に を加える。</p> <p>グラスに を2/3入れ、冷蔵庫で冷やし固めたら をゆっくり入れ、さらに冷蔵庫で冷やし固め、最後に のソースをかける。</p> |                                |     |  |   |

新たな発見！！  
キュウリで  
スイーツ

