

## メイクスイーツの ヨーグルトムース

ミニトマトのレシピ



酸味と甘さが絶妙な

2層のとろけるムース

### 材料（4個分）

ミニトマト メイクスイーツ  
「ララ」、「アナ」……………15粒

<ムース>	<ジュレ>
砂糖……………大さじ2	水……………100ml
牛乳……………100ml	マシュマロ…110g
マシュマロ……………110g	
プレーンヨーグルト (無糖)……………200ml	<トッピング>
	ミント……………4枚

### 作り方

- ① ミニトマトを湯むきにし、ざく切りにする。
- ② <ムース>  
A：鍋に 1/3 のトマトと砂糖を入れ、弱火で煮詰める。  
B：別の鍋に牛乳とマシュマロを入れ、固まりがなくなるまで弱火にかける。
- ③ AとBを混ぜて粗熱を取る。  
粗熱が取れたらプレーンヨーグルトを混ぜ合わせ容器に移して冷蔵庫で 30 分ほど冷やし固める。
- ④ <ジュレ>  
水とマシュマロを火に掛けて、固まりがなくなったら残りのトマトをいれて煮詰める。
- ⑤ 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やして、(3)の上に掛ける。