

「ゴールドラッシュ」の ムース

トウモロコシのレシピ



つるっと冷やかで、ほわっと甘いムースです

材料（4 個分）

トウモロコシ「ゴールドラッシュ」(正味) 150g
牛乳 150 cc
塩 2つまみ
生クリーム 100 cc
ゼラチン 5g

下ごしらえ

「ゴールドラッシュ」は、皮を 2、3 枚残した状態でラップにくるみ、600W のレンジで 3 分間加熱します。

作り方

- ① 「ゴールドラッシュ」は、実をはずして重さを計り、塩・牛乳と共に鍋に入れて弱火にかけ、5 分間ほど煮ます。
- ② 1 をミキサーにかけてこします。温かいうちにゼラチンを加え、溶けるようによく混ぜます。
- ③ 生クリームを加えて混ぜ、器に注ぎます。冷蔵庫で 2〜3 時間冷やして固めます。
- ④ お皿にあけて、夏野菜のミニトマトやバジル、「ゴールドラッシュ」を添えます。