

王様トマトの ムース&ジュレ

トマトのレシピ



ベジフルティーチャーおすすめ!
王様トマトの絶品スイーツ

材料 (4 個分)

王様トマト …… 350 g 前後 (中玉 3 個)
砂糖 (はちみつ・メープルシロップなど)
…………… 大さじ 1
A (生クリーム …… 100 cc
砂糖 (はちみつ・メープルシロップなど)
…………… 大さじ 1
粉ゼラチン …… 5 g
レモン汁 …… 小さじ 1

作り方

- ① 湯むきした王様トマトをミキサーにかけ、裏ごしをしてタネを取り除きます。
- ② 鍋に (1)、砂糖を入れて火にかけ、沸騰したら火を止めて粉ゼラチンを溶かし、レモン汁を加えます。
- ③ 粗熱を取り、ムース用に 100cc を別にとり、残りはボウルなどに入れて冷やし固め、ジュレを作ります。
- ④ ムース用の 100cc はとろみがつく程度まで氷水にあてて冷やしておきます。
- ⑤ A を八分立てになるまで泡立て、(4) と合わせて、型に流して冷やし固めます。
- ⑥ 固まったジュレをフォークなどで崩し、(5) のムースの上に盛り付けます。

ワンポイント

生クリームは泡立てすぎると分離したり、食感が悪くなるので注意しましょう。