

チョコレートムース

<材料>

- | | |
|----------------|--------------|
| ・板チョコレート 100g | ・卵 2 個 |
| ・インスタントコーヒー 大1 | ・生クリーム 200cc |
| ・牛乳 70cc | ・砂糖 100g |
| ・純ココア 大さじ2 | |
| ・粉ゼラチン 5g | ・(水 50cc) |



<作り方>

1. 鍋に牛乳、ココア、チョコレート、コーヒーを入れ弱火で溶かす(粗熱を取っておく)
2. 卵黄をもったりするまで混ぜ、1 とふやかしたゼラチンを加える
3. 生クリームを泡立て2 に入れ、砂糖半量加え混ぜる
4. メレンゲを作り、残りの砂糖を加える
5. 3にメレンゲを2～3 回に分けて入れ、冷蔵庫で冷やす

以 上