

# 濃厚黒ゴマムース



## 材料（約 6 個分）

●ライスマルク	… 200ml
ゼラチン	… 5g
砂糖	… 20～30g
練りゴマ	… 40g
生クリーム	… 200ml
トッピング	… お好み

## 作り方

●ライスマルクの作り方 炊いたお米（30g）と水（200ml）をミキサーにかける。

- 1) 小鍋にライスマルクを入れて温め、水（大さじ2）でふやかしたゼラチンと砂糖を加えて溶かす。練りゴマを加えて混ぜ、粗熱を取る。
- 2) 生クリームを角が立つまで泡立てる。
- 3) 粗熱が取れた①に生クリームの半量を加えて混ぜ、残り半量もさらに加えてさっくり混ぜる。
- 4) 容器に移し、冷蔵庫で冷やし固めたらできあがり。



混ぜて冷やすだけ♪



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

