

第7回あいつ野菜わが家の味自慢コンテスト
バレンタイン米粉スイーツの部
作品名：チョコっと大人なレモンピール入りムースケーキ

材料	①米粉…70g	④コーンスターチ…大1	米粉スポンジ
	②卵…4個	⑤サラダ油…大1	
	③砂糖…60g	⑥ピュアココア…大2	
	①ビターチョコレート…60g	⑤生クリーム…100cc	ムース生地
	②卵黄…1個	⑥ゼラチン…2g	
	③砂糖…10g	⑦水…大1	
	④牛乳…40g	⑧レモンピール(レモン、砂糖、水あめ、洋酒)	

調理方法	①卵、砂糖をミキサーでもったりするまでかけ、米粉、コーンスターチ、 サラダ油、ピュアココアを入れ、鉄板に入れ180℃で12分焼く。	米粉スポンジ
	②生地が冷めたら、セルクル型で生地を抜く。	
	①卵黄、砂糖を混ぜる。小鍋に牛乳を温める。ゼラチンは水で戻す。	ムース生地
	②牛乳を少しずつ卵黄に混ぜ、混ざったら鍋に戻す。	
	③弱火にかけ、とろみがついたら火を止め、ゼラチンを入れ溶かす。	
	④チョコを刻んでおき、③を入れてチョコを溶かす。溶けない場合は、湯煎で溶かす。	
	⑤生クリームはゆるめに泡立てる。	
	⑥チョコに生クリームを入れ、よく混ぜてムース生地を作る。	
⑦セルクル型に流す際、レモンピールを散らし、生地を流す。		
⑧冷蔵庫で冷やし、出来上がり。		

