



## ♡ お食事の紹介 ♡

ゆうきの里では、季節に応じた旬の食材を使用し、皆様に喜んでいただけるよう行事食の提供にも努めています。

今月は、実際に利用者様にお召し上がりいただいているおやつの中から【レモンムース】をご紹介いたします。



### レモンムースの材料 (5人分)

レモンムース	プレーヨーグルト	140g
	生クリーム	60g
	砂糖	25g
	ゼラチン	6g
	レモン果汁	少々
レモンゼリー	CCレモン	90cc
	砂糖	10g
	レモン果汁	少々
	ゼラチン	3g
	食紅 (黄色)	少々

## ◀作り方▶

### ~レモンムース~

- ① 生クリームと砂糖を泡立てる。
- ② ①にヨーグルト、レモン果汁を加える。
- ③ 3~4倍の水でふやかしたゼラチンを湯せんで溶かし②に混ぜながら加え器に流し冷やし固める。



### ~レモンゼリー~

- ① CCレモン、砂糖、レモン果汁を混ぜ合わせる。
- ② 3~4倍の水でふやかしたゼラチンを湯せんで溶かし①に混ぜ、食紅で色をつけバットに冷やし固める。

※ レモンムースの上にレモンゼリーを崩したものを上から飾って出来上がり。

