食後にぴったり！ さっぱりデザート

ブルーベリーとヨーグルトのムースケーキ

POINT
ヨーグルトムースが固まってからブルーベリー液を注ぐと、きれいな層ができます。

【材 料（15cmケーキ型 1個分）】

・バウムクーヘン（一口大）……適量

【ムースの材料】
・ゼラチン……5g
・熱湯…大さじ2（30cc）
・生クリーム……100cc
・アロエヨーグルト…200g
・レモン汁……大さじ1

【ジャムゼリーの材料】
・ゼラチン……5g
・熱湯……大さじ2
・ブルーベリージャム…75g
・レモン汁……大さじ1
・水……180cc

【作り方】

❶ケーキ型にバウムクーヘンを敷き詰めておく。
❷器にムース用のゼラチンを入れ、熱湯をかけ、よく混ぜ溶かして、ゼラチン液を作る。
❸ボウルに生クリームを入れ、泡だて器で8分立てにし、アロエヨーグルトを加えて混ぜる。
❹レモン汁を加えて混ぜる。
❺②のゼラチン液を加えて混ぜる。
❻ケーキ型のバウムクーヘンの上に⑤を流し込み、冷蔵庫で冷やす。
❼②と同様の方法でゼラチン液を作り、ブルーベリージャムを加えて混ぜる。
❽レモン汁に水を加え、⑦と混ぜ合わせる。
❾⑥のムースの表面が固まってきたら、その上に⑧のジャムゼリー液を、そぉ〜っと少しずつ流し、さらに冷蔵庫で冷やし固める。
❿しっかり固まったら、ケーキ型からムースを取り出し、切り分けて完成♪

ホットケーキミックスで

クリスマスケーキ

POINT
アラザン（製菓材料）やチョコペンでデコレーションすると、さらに豪華に♪
※100円ショップなどで購入できます

【材 料（18cmケーキ型1個分）】

・卵…… 3個
・砂糖……50g
・ホットケーキミックス… 50g
・生クリーム……200cc
・砂糖（生クリーム用）… 20g
〜デコレーション〜
イチゴ、キウイなどの果物、チョコレートソース、粉砂糖

【作り方】

❶オーブンを160℃に予熱しておく。
❷ボウルに卵を割り入れ、砂糖を加え、泡だて器で泡立てる。
※生地がもったりとツノが立つくらいになったらOK♪
❸②にホットケーキミックスを入れ、粉っぽさがなくなるようにむらなく混ぜる。
❹ケーキ型に、③を流し入れる。型を少し浮かせて落とし、気泡を出す（数回繰り返す）。
❺オーブンで20〜25分、様子を見ながら焼く。
❻焼きあがったら、側面に包丁を入れてひっくり返し、型からはずす。
❼生クリームと砂糖をボウルに入れ、ツノが立つくらいまで泡立てる。
❽スポンジを横半分に包丁でスライスし、断面に⑦を塗る。
❾カットした果物を載せ、残りのスポンジでサンドする。
❿残った⑦を全体に塗り、お好みの果物やチョコレートソースで盛り付け。最後に粉砂糖をふりかけて完成♪

盛りつけも楽しい！

プリンアラモード

POINT
容器をひっくり返し、プリンを器に出してからデコレーションすると楽しさアップ！

【材 料（4人分）】

・アガー（海藻からできたゼリーの素）…10g
・砂糖……30g
・卵……2個
・牛乳……500cc
・バニラエッセンス…少々
・サクランボ（缶）、ミカン（缶）、キウイなどの果物、ホイップクリーム、キャラメルソースなど…適量

【作り方】

❶アガーと砂糖を鍋に入れて、よく混ぜておく
❷卵をボウルに割り入れ、よく混ぜる。さらに牛乳を加えて混ぜる
❸①の鍋に②とバニラエッセンスを加えて、よくかき混ぜる
❹かき混ぜながら火にかけて、沸騰直前に止める
❺器に注ぎ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす
❻お好みの果物、ホイップクリーム、キャラメルソースなどで飾って完成♪

余ったスイカを有効活用

スイカスムージー

【材 料（4人分）】

・スイカ……300g
・砂糖……20g
・レモン……大さじ1

POINT
ミントの葉、バニラアイスを添えても◎

【作り方】

❶スイカは2cm角くらいにカットし、種を取り除き、袋や容器に入れて冷凍する。
❷凍ったスイカ、砂糖、レモン汁をミキサーで撹拌（かくはん）する。
❸グラスに注いで完成♪

くるっと巻いてオーブントースターへ

パリパリスティックパイ

POINT
「切って・塗って・ねじる」簡単な作業なので、お子さんに任せましょう。お父さんが見守り役に徹することがポイントです。

【材 料】

・冷凍パイシート……適量
・卵……1個
・粉チーズ……お好み

【作り方】

❶冷凍パイシートを半解凍しておく。
❷パイシートを2cm幅にカットする。
❸卵を割り、よくかき混ぜる。
❹カットしたパイシートの片面に、はけ、またはスプーンで③を塗る。
❺粉チーズをお好みで振りかける。
❻パイシートを両サイドからねじる。
❼ねじったパイシートをオーブンシートを敷いた天板に並べ、オーブントースターで表面がキツネ色になるまで5分程焼いて完成♪