

## プラムのムース

プラムの味と色が魅力のリフレッシュ・デザートです。  
プラムの代わりに、ベリー類(冷凍の MIX ベリーなども可)  
で応用できます。

<材料> 4個分

プラム (種を除いてザク切り) 500g

カスターシュガー(グラニュー糖) 1/3 カップ

水 2カップ

クリーム 2カップ

粉ゼラチン 小さじ2

<作り方>

- 1 鍋に 水、プラム、シュガーを入れて、15分ほど煮る。
- 2 鍋の中身を濾して滑らかにし、クリームを加えて、さらに弱火でとろみが出て滑らかになるまで混ぜる。
- 3 火を止めて、ゼラチンを加え、よく混ぜる。
- 4 少し冷ましてから、器に注ぎ分け、冷蔵庫で固まるまで冷やす。

\* 器はガラスのカップや小さなココット容器などでも良い。

