

～ココナッツムースとライムクリーム～

<材料>

◆土台◆

- ・市販のビスケット ——— 50g
- ・ココナッツオイル ——— 大さじ2
- ・ホワイトチョコレート — 30g
(細かく刻む)

◆ライムクリーム◆

- ・ライム絞り汁 ————— 90g
- ・板ゼラチン ————— 3g
- ・コンデンスミルク (加糖) 200g
- ・卵黄 ————— 3 個分
- ・ライムの皮すりおろし 1 個分

◆ココナッツムース◆

- ・ココナッツミルク ——— 90g
- ・ハチミツ ————— 3g
- ・ココナッツオイル ——— 大さじ1
- ・板ゼラチン ————— 10g
- ・生クリーム ————— 200ml
- ・グラニュー糖 ————— 大さじ1

※生クリームとグラニュー糖は
八分立てにホイップ

<作り方>

～土台～

- ① ビスケットは袋の中に入れて、細かく砕き、ココナッツオイル、ホワイトチョコレートを加え、よくなじませる。
- ② カップの底に敷いて、冷蔵庫に置いて冷やしておく。

～ココナッツムース～

- ① ココナッツミルク 100ml を鍋にに入れてハチミツ、ココナッツオイルと一緒に煮詰める。
火を止めて、5 分程水に入れてふやかしておいた板ゼラチンの水気を絞って、加える。
泡立て器でゼラチンが完全に溶けるまで混ぜ、残りのココナッツミルク (300ml) と合わせる。
あら熱をとる。
- ② ①にホイップクリームを少しずつ加えて、泡立て器ですべらかになるまで混ぜ合わせ、カップの
2/3 程の高さまで注ぎ、冷蔵庫で固める。

～ライムクリーム～

- ① ライム汁を鍋に入れて火にかけ沸騰したら火を止め、ふやかしておいたゼラチンの水気を切って加えたらよく混ぜ、ゼラチンを溶かしておく。
- ② ボウルに卵黄をいれてハンドミキサーで白っぽくなるまでよく混ぜ、コンデンスミルク、ライム汁の順でその都度よく混ぜ合わせる。
- ③ ココナッツムースの上に流しこみ、冷やし固める。

※ミントやホワイトチョコレートを削ったもの、ライムの皮をすりおろしたもので飾り付けをして完成。