



## 3種リンゴコンポートのクッキーサンド ふわふわムースと共に（丹野恵子さん）

### 【材料（6人分）】

福島市産リンゴ（品種：ふじ、シナノスイート）

リンゴ 7個

赤ワイン 500ml

バニラアイス 600ml

ホットケーキミックス 400g

ドライフルーツミックス 100g

マシュマロ 200g

牛乳 500ml

レモン汁 適量

上白糖 大さじ4

スキムミルク 大さじ2

マーガリン 80g

シナモンスティック 1本

ラム酒 適量

シードルスイート 適量

### 飾り付け

シナモンパウダー 適量

冷凍ミックスベリー 100g

アイスプラント 6名分

### 【作り方】

#### リンゴのコンポート3種

- ①カットしたリンゴ（皮付き）をシードルスイートで20分煮て冷ましておく。
- ②カットしたリンゴ（皮なし）を赤ワイン、砂糖、レモン汁、シナモンスティック、水1カップを入れ20分煮て冷ます。
- ③カットしたリンゴ（皮付き）を耐熱ボールに入れ、レモン汁、砂糖（お好みで）を入れ、ラップをし600Wで6分。様子を見ながら何度かチン。

#### フルーツクッキー

- ①ドライフルーツをラム酒につけておく。
- ②ホットケーキミックス、スキムミルク、牛乳100ml、マーガリン、つけておいたドライフルーツを混ぜ190℃に予熱したオーブンで20分くらい焼く。

#### ムース2種

- ①マシュマロ、レモン汁、牛乳400mlを弱火でかき混ぜ溶かす。  
溶けたマシュマロを2つに分け、コンポート煮汁の赤ワインとシードルを混ぜ冷蔵庫で冷やす。

#### 飾りつけ

リンゴをハート型に切り、ミックスベリー、シナモンパウダーなどで飾り付けをする。



【断面】



リンゴの上にバニラアイスものせ クッキーを  
添える

→ 3種のリンゴコンポート  
クッキーの上にりんご状に飾る。

2種のムースを  
スポンジの間に挟む

76%シユリンゴ ミルキーを 飾り付ける