



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%シユリゴ ミルキィーを飾り付ける