

# ペパーミント・チョコレート・ムース

## 材料：

板ゼラチン（白）	1/2 枚
POMPADOUR ペパーミントリーフ	
ティーバッグ	2 袋
ビタースイート・チョコレート	85 g
卵黄	1 個
砂糖	大さじ 1½
生クリーム	250 ml
生クリームのホイップ用スターチ	1 袋
バニラシュガー	1 袋
生のペパーミントリーフ	
砕いたピスタチオ	大さじ 2



調理時間：25 分（冷却時間を除く）

## 作り方：

小ボウルに冷水とゼラチンを入れて約 1 分間ふやかす。沸騰した湯 60 ml をティーバッグに注ぎ、蒸らします。その間にチョコレートを細かく砕いてステンレス製ボウルに入れ、チョコレートを湯煎でなめらかに溶かして、室温で冷まします。ティーバッグを取り出します。別のステンレス製ボウルでお茶、卵黄、砂糖を混ぜます。これを湯煎にして、トロリとなめらかになるまで泡だて器で混ぜます。そこにふやかしたゼラチンを加えて溶かします。上述のミックスティーにチョコレートを少しずつ加えながら、ミックスティーとよく混ぜ合わせてなめらかにします。生クリームにホイップ用スターチとバニラシュガーを少しずつ加えながら、角が立つまでホイップします。ホイップクリームの 1/3 をチョコレートミックスに入れ、なめらかになるまで混ぜます。それからホイップクリームの残りを加えます。チョコレートムースを清潔なボウルに入れます。蓋をして冷蔵庫で 3 時間冷やします。テーブルに出す直前に、ピスタチオとペパーミントリーフを飾ります。

## バリエーション：

バニラ風味を付けたナシのスライス添え：粉砂糖 80 g をワインまたはりんごジュース 100 ml、バニラの鞘から取ったバニラビーンズ、大さじ 1 杯のレモンジュースと混ぜ合わせます。これを加熱します。洋ナシ 2 個をスライスして加え、蓋をして 3～4 分煮ます。火からおろして冷まし、ムースに添えてテーブルに出します。

[www.teekanne.com/recipes](http://www.teekanne.com/recipes) で、さらに多くのレシピ（英語）をご覧ください。