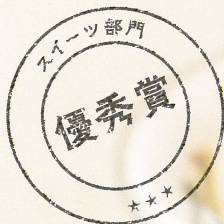


# 干し柿のふわっ風む～す



## つむつむず

宮城県 JA仙台管内



令和元年に台風19号の大きな被害を受けた、宮城県丸森町の特産品「ころ柿」を使用しました。干し柿の優しい甘さと香りをふわふわのむ～すの中に閉じ込めたスイーツです。



ふわふわ食感が  
楽しい  
スイーツです。

### 材料 (4人分)

- ★干し柿(ころ柿)……………100g
- 粉ゼラチン……………5g
- 水……………大さじ3
- 水切り豆腐(絹)……………100g
- クリームチーズ……………60g
- 砂糖……………40g
- レモン汁……………大さじ1
- 牛乳……………100mL
- 生クリーム……………100mL
- <飾り用>
- 冷やごはん……………50g
- かたくり粉……………小さじ1
- しょうゆ……………少々
- ★干し柿(ころ柿)……………50g
- 水……………大さじ2
- グラニュー糖……………小さじ2

### 作り方 (調理時間: 約30分) ※冷やす時間は除く

- ①干し柿はヘタと種を取り除く。
- ②小さな容器に粉ゼラチンと水を混ぜ入れ、ふやかす。
- ③豆腐はペーパータオルに包んで15分ほど水切りをする。
- ④クリームチーズは常温でやわらかくし、ミキサーに入れる。①、③、砂糖、レモン汁、牛乳を加えてかくはんする。
- ⑤②のゼラチンを湯せんで溶かし、④に加えてスイッチを入れてひと混ぜする。
- ⑥ボウルに生クリームを入れて、氷水にあてながら七分立てにする。⑤を加えてふんわりと混ぜ、容器に等分して冷やし固める。
- ⑦Aを混ぜて平らにのばし、フライパンでこんがり焼く。8等分に切り分けて⑥に飾る。
- ⑧飾り用の干し柿はヘタと種を取り除き、4～5mm厚さに切る。鍋に入れて水を加え、弱火で1分ほど煮て火を止める。冷めたら水分を押さえ、グラニュー糖をからめて⑥に飾る。