

Mother's day



いちごミルク寒天の カーネーションケーキ



作り方

- ①いちごミルク寒天を作る
(いちごミルク寒天の作り方を参照する)
- ②ヨーグルトを半日程度キッチンペーパーで包み、
水切りをしておく
- ③クリームを作る
 - ・生クリームを6分立てにし、水切りヨーグルトを混ぜる。ジャムを足してほんのりピンク色にする

☞ 「やわらかく絞れる固さ」が理想
- ③盛り付け
いちご寒天の上に渦巻き状にクリームを絞る

材料 (カップ4~6個分)





- ・生クリーム 100ml
 - ・プレーンヨーグルト 50g
 - ・砂糖 大さじ1
 - ・いちごジャム 少量
- (いちごミルク寒天の材料)
- ・牛乳・水・粉寒天・砂糖・冷凍いちご

ココが嬉しい ポイント



いちごミルク寒天の カーネーションケーキ



-  ヨーグルトを使用したクリームは、腸内環境の改善も期待できて、さっぱりとした後味になります。
-  寒天を使用することで、つるんとした口当たりになり、嚥下機能が低下している方でも食べやすいデザートです。
-  食物繊維が豊富な寒天は、腸内環境を整え、便秘予防にも役立ちます
-  母の日をイメージした華やかな見た目で、レクリエーションとしての楽しさや会話のきっかけづくりにもつながります

Mother's day