



※写真はイメージです。

グリーンキウイが主役のデザートです！

## グリーンキウイクリーム

### 材 料 (4人分)

グリーンキウイ	3個
粉砂糖	小さじ1
白ワイン	大さじ1
レモン汁	少々
生クリーム	1/2カップ
プレーンヨーグルト	
.....	1/2カップ
グラニュー糖	大さじ2
ミントの葉	お好みで

### 作り方

1. プレーンヨーグルトはクッキングペーパーに包み、井などの容器の上にザルを乗せ、200g位の重しをして、冷蔵庫で1時間ほど水切りをする。
2. グリーンキウイは飾り用に輪切り2枚を1/4に切っておく。残りはフォークなどでつぶしてピューレ状にする。
3. 2のピューレをボウルに入れて、粉砂糖、白ワイン、レモン汁を加えて混ぜる。
4. 別のボウルに生クリーム、グラニュー糖を入れて8分立て(やわらかいツノが立つくらい)にし、1を混ぜておく。
5. グラスに4のクリーム、3のグリーンキウイを交互に重ねる。
6. 飾り用にカットしたグリーンキウイと、お好みでミントの葉を飾る。