

Crème d'ange accompagnée de confiture de cerises noires

クレームダンジュ黒サクランボのジャムを添えて

○材料（作りやすい量）

ギリシャヨーグルト	200g
生クリーム	100g
粉砂糖	大さじ2
サワークリーム	大さじ3
卵白	1個分
粉砂糖	大さじ3
バニラ（エッセンスでも）	半本程度
黒サクランボジャム	適量

○作り方

- 1・メレンゲを作る
ボールに卵白を入れ、砂糖を2回くらいに分けて加えながらしっかりとメレンゲを作る。
- 2・別のボウルで生クリームもしっかりと角が立つくらいに泡立て、ここに水切りしたヨーグルトとサワークリームを加え滑らかになるまで泡立てる。
- 3・②に①のメレンゲの3分の1くらいを加えよく混ぜたら残りのメレンゲ、バニラエッセンスを加える。
- 4・ざるに薄いガーゼ（キッチンペーパーでも代用できます）を乗せた上に③を流し、3、4時間から1晩水分を抜く。

*普通のヨーグルトで作る場合は先に作り方4の要領で水分を切っておいてください。

*今回は黒サクランボのジャムを使いますが、お手持ちのジャム、メイプルシロップ、はちみつなどなんでも好きなものをかけてください。

