



ハスカップの ヨーグルトチーズムース

調理時間

約2時間10分
(冷蔵庫で冷やす
時間含む)

材料
(4個分)

- ④ 冷凍ハスカップ…150g ● グラニュー糖…60g
- レモン汁…小さじ1
- クリームチーズ…100g (常温に戻す) ● 砂糖…40g
- ⑥ ● プレーンヨーグルト…200g ● 生クリーム…100ml
- レモン汁…大さじ1
- 粉ゼラチン…5g ● めるま湯…50ml

作り方

- ① 耐熱容器に④の材料を入れて混ぜ合わせ、ラップをかけずに電子レンジ(600w)で3分加熱し一度取り出して混ぜ、さらに600wで3分加熱する。加熱後、電子レンジから取り出し、かき混ぜてパットなどに流し入れて冷ましておく。
- ② 粉ゼラチンを80℃以下のめるま湯でよく溶かす。
- ③ ボウルに⑥の材料を入れてなめらかになるまでホイッパーで混ぜ、溶かしたゼラチンを加えて混ぜた後、冷ましていた①を大さじ2入れてさらに混ぜる。
- ④ グラスなどの器に流し入れ冷蔵庫で約2時間冷やし固める。
- ⑤ ムースが固まったら残りのハスカップジャムをのせて出来上がり。

Speedy!

ここが
Point!

クリームチーズはあらかじめ
**電子レンジ(600w)で
20~30秒加熱**すると混ぜやすくなります。



とまこまいギャラリー

15周年おめでとう

15周年
おめでとう



えのうさぎさん

夏まじか
キラキラ輝く
海の波
大内 妙子さん

とまチョップ
市民アイドル
かわいいね
K.Mさん

編集後記

シティプロモーション課

●**と**っておきの情報を詰め込んだ今月号、いかがでしたか?みんなの編集後記の頭文字を並べると…(沼)

●**ま**ちを歩くと夏らしい景色が増えてきました。お気に入りの夏ありますか?(坪)

●**チ**ョップと外に出るだけで夏本番。港まつりで夏を満喫しませんか?(大)

●**プ**ロテインが体作りに大切なので最近意識して摂取しています!(木)

●とまチョップの“誕生15周年”をきねんして、広報しゃんがとってもすてきな『とまチョップ誕生15周年記念号』をつくってくれたよー!やったー☆クラウドファンディングにちようせん!からの、とまチョップがホスト役となる、ひさしぶりのイベントかいさい…!ドキドキがいっぱいの15周年!!みんなといっしょに15周年のアニバーサリーイヤーをめいっいっぱい楽しむぞー♪おー(チョコ)

投稿 大募集!

広報とまこまいでは、「わたしの好きな苫小牧」などがテーマの投稿を随時募集しています。選ばれた作品は、広報とまこまい「とまこまいギャラリー」のコーナーに掲載させていただきます!

募集項目 上記をテーマとした写真、川柳、絵手紙、イラスト **応募方法** 応募作品とともに、①住所、②氏名、③タイトル(作品名)、④作品コメント(ひとこと)、⑤ペンネーム(希望の方)を明記し、Eメールまたは郵送で

宛先 ▶ Eメール kohokanri@city.tomakomai.hokkaido.jp

〒053-8722 旭町4-5-6 シティプロモーション課 ※投稿作品は返却不可

応募はこちら

