



“口どけ爽やか” ポン・ミルクソルベ

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

ポンジュースとヨーグルトの風味がベストマッチのシャーベット。
甘さひかえめにして食後のお口直しや、練乳をかけて子供のおやつにも最適です。



作って Eating!
食べてみました。

食感はアイスクリームとシャーベットの間くらいで、口当たりもなめらか。ポンジュースとヨーグルトの酸味が爽やかな後味をうまく引き出して、食べ過ぎてしまいそうです。

▶ 作り方

1. ボウルにポンジュース・砂糖を入れてよく混ぜ合わせ、バットに流し込み、2時間程度冷凍庫に入れる。
2. バットを冷凍庫から出し、固まっていればフォークなどで細かく砕く。まだ固まっていなければ、もうしばらく冷凍庫に入れ、固まり次第下ごしらえする。
3. [2]の下ごしらえが終わったら、生クリーム・ヨーグルトを加えてよく混ぜ合わせる。ラップをして30分程度、再度冷凍庫に入れて固める。
4. バットを冷凍庫から出し、固まっていればフォークなどで細かく砕く。
5. 冷やした器に盛り、できあがり。

▶ 材料(4人分)

ポンジュース …………… 250ml
砂糖 …………… 50g
生クリーム …………… 50ml
プレーンヨーグルト …… 100g

▶ 一口メモ

砂糖を少なくして甘さをひかえると、よりポンジュース風味が引き立ち、食後のお口直しに最適です。

