



Cassata

メロンのカッサータ



※冷凍庫で冷やし固める時間は含みません。

調理時間 15分

材料 (パウンド型18cm 1台分)



- メロンの果肉70g
 - メロンの果肉90g
 - 水切りヨーグルト 100g
 - 無塩素焼きアーモンド 20g
- (A) 生クリーム80g
砂糖40g

4



(A)をボウルに入れて10分たてにあわだて、1の残りのメロン90g、2と3を加えてゴムベラで手早く混ぜ合わせる。

3



素焼きアーモンドは、粗く刻んでおく。

2



水切りヨーグルトとごく切りメロンをミキサーにかけてピューレ状にする。

1



メロン70gはざく切りに、90gは1cm角に切る。



アイスクリーマー不要で作る、イタリアのアイスのお菓子、カッサータ。切り分けていただけるので、おもてなしや普段のおやつにもオススメです。

point!

メロンの代わりに 桃やイチゴなどを使っても美味しくできます。

砂糖のさじ加減 砂糖の量は、フルーツの甘味に合わせて適宜加減してください。

食べ頃の温度 冷やし固まりすぎると食感が悪いので、カットして器に乗せ、少し室温に戻して、ふんわりさせてから食べるとおいしいです。

5



オープンシートを敷いた型に流し、冷凍庫で6~8時間冷やし固め、切り分けていただく。

