チョコムース

◇材料　　ココット型7個分

卵黄	75g
グラニュー糖	10g
生クリーム	250g
クーベルチョコ(ミルク)	50g
コアントロー	4g
ゼラチン	1g
水	8g

〈トッピング〉
生クリーム、飾り用の果物など。

準備
ゼラチンは水でふやかしておく。

◇作り方

1. ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、白ろっぽくなるまで混ぜる。
2. 沸騰直前まで温めた生クリームを加える。
3. 湯せんで 83℃まで温度を上げてからこす。
4. ふやかしたゼラチンを湯せんで溶かし 3. に入れ、
   クーベルチョコを入れ、コアントローを入れて混ぜて冷やす。
5. 型に流し入れ、さらに冷やし固める。