



調理時間

30分



ティラミス Tiramisu

材 料 (手作りマスカルポーネ風チーズ 200g分※¹)

A 濃いめのコーヒー液 250cc (インスタントコーヒー可)	B 手作りマスカルポーネチーズ 200g
お好みで ブレンダー 大さじ2	お好みで ブレンダー 大さじ2
スポンジケーキ※ ² 100g	卵黄 2個分
ココアパウダー 適量	砂糖 30g
	C 卵白 2個分
	砂糖 30g

※マスカルポーネ、スポンジケーキの調理時間等は含まない

※¹ 手作りマスカルポーネ風チーズ(作り方は別紙)は、出来上がり全量を使う(過不足分は水分とみなす)。 ※² スポンジケーキは、市販品でも、手作り(作り方は別紙)でも可。別紙の作り方で手作りした場合は全量を使う。 ※ブレンダーは、子供と食べる時は加えないください。

準備

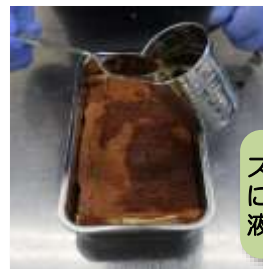
- マスカルポーネチーズとスポンジケーキをつくる(作り方は別紙)
- コーヒー液をつくる

おもな道具

ボウル2個、ゴムべら、泡立て器、ハンドミキサー、お好みの容器

1 スポンジを型に敷く

- ・ スポンジケーキを切り、容器の底に敷き詰める。
- ・ Aをスポンジケーキにかける。



スポンジケーキ全体にむらなくコーヒー液を染みこませる

2 チーズクリームを作る

- ・ ボウルにBの卵黄と砂糖を加え、泡立て器で白っぽくなるまですり混ぜる。
- ・ そこにマスカルポーネ風チーズを加え、さらによく混ぜる。



3 メレンゲを作る

- ・ ボウルにCを加え、つのがたつまで卵白を泡立てて、メレンゲをつくる。
- ・ メレンゲを2に加え、泡を消さないように混ぜ合わせる。



4 仕上げ・完成

- ・ ゴムべらを使って、3を1に流し入れ、冷蔵庫で冷やす。
- ・ 仕上げにココアパウダーをかける。

