

— マスカルポーネ風チーズの活用 ティラミスをつくろう —
手軽にできる！

🕒 調理時間

30分

スポンジケーキの
冷却時間は含まない

ティラミス用 スポンジケーキ

材 料 (ティラミス1台分※¹)

卵 (全卵)	3 個
砂糖	60 g
薄力粉	60 g

おもな道具

- ・ボウル
- ・ハンドミキサー (もしくは泡立て器)
- ・ゴムべら
- ・ふるい
- ・オーブンシート
- ・オーブンの天板 (30cm×30cm 高さ2cm)

準 備

- 卵は常温に戻しておく。
- オーブンは200℃に余熱しておく。
- 薄力粉はふるいにかけておく。
- オーブンの天板にオーブンシートを敷いておく。

1 生地をつくる

ボウルに卵、砂糖を入れ、ハンドミキサーで白っぽくなるまで泡立てる。



膨張剤を入れないので、しっかりと卵を泡立てる

ふるった薄力粉を加え、ゴムべらでさっくり混ぜる。

卵の気泡をつぶさないよう、切るように混ぜる



2 オーブンで焼く

1 をオーブンシートを敷いた天板に流し入れ、200℃のオーブンで約10分焼く (オーブンによって焼成時間が変わります)。



3 完 成

焼き上がったら天板から取り出す。裏返しにし、オーブンシートをはがして冷ます。

