

# ティラミス Tiramisu

 調理時間

30分



※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

**材 料** (手作りマスカルポーネ風チーズ 200g分<sup>※1</sup>)

A	濃いめのコーヒー液	250cc	B	手作りマスカルポーネチーズ	200g
	(インスタントコーヒー可)			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	卵 黄		2 個分
	スポンジケーキ <sup>※2</sup>	100g	砂 糖		30g
	ココアパウダー	適量	C	卵 白	2 個分
				砂 糖	30g

※<sup>1</sup> 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)。 ※<sup>2</sup> 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

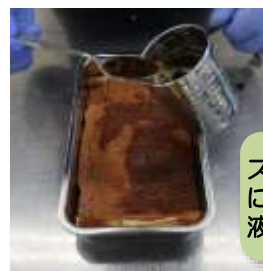
- マスカルポーネチーズとスポンジケーキをつくる(作り方は別紙)
- コーヒー液をつくる

## 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。



— 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※<sup>1</sup>)

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。

