

## ～ ピクニックティラミス ～ ☆たっぷり4名分の材料

### <材料>

|                  |      |          |
|------------------|------|----------|
| ・ビスケット           | 40g  |          |
| ◆コーヒー液◆          |      |          |
| ・濃い目に落としたコーヒー    | 80ml |          |
| ・砂糖              | 15g  |          |
| ・カルーア（コーヒーリキュール） | 大さじ1 |          |
| ◆ティラミス・クリーム◆     |      |          |
| ・卵白              | 2個分  |          |
| ・グラニュー粉          | 15g  |          |
| ・卵黄              | 2個分  |          |
| ・グラニュー糖          | 50g  |          |
| ・マスカルポーネチーズ      | 250g |          |
| ・クリームチーズ         | 100g | → 常温に戻す。 |
| ・ココアパウダー（無糖）     | 適量   |          |

### <作り方>

- ① プラスチックコップにビスケットを砕いて入れて、材料を混ぜ合わせたコーヒー液を注いで、ラップをしておく。
- ② ティラミスクリームを作る。  
卵白とグラニュー粉（15g）をハンドミキサーでよく混ぜ合わせ、フレンチメレンゲを作る。
- ③ 別のボウルに卵黄とグラニュー糖（50g）を白っぽくなるまでよく混ぜ合わせておく。
- ④ クリームチーズ（必ず常温）とマスカルポーネチーズをゴムベラで合わせて、③のボウルに泡立て器を使ってよく混ぜ合わせる。さらに、フレンチメレンゲ（②）も泡立て器を使って混ぜ合わせ、ティラミスクリームの出来上がり！
- ⑤ ①のカップにティラミスクリームを入れて、ひと晩冷蔵庫で休ませる。  
召し上がるときに、ココアパウダーをふるいかける。