

かなえママのエンジョイホビーカフェ「おうちミシンで本革バッグ」編

～ おもてなしティラミス～

<材料>

市販のビスケット ————— 適量

<コーヒー液>

濃いめに落としたコーヒー ————— 100 ml (に対して)

砂糖 ————— 15 g

<ティラミスクリーム>

(フレンチ・メレンゲ)

卵白 ————— 4 個分

グラニュー糖 ————— 20 g

(チーズクリーム)

卵黄 ————— 4 個分

グラニュー糖 ————— 80 g

マスカルポーネ ————— 500 g

クリームチーズ ————— 200 g (常温に戻す)

ココアパウダー (無糖) ————— 適量

<作り方>

- ①ビスケットにコーヒーを浸す。暖かいコーヒーに砂糖を混ぜ溶かし、ティラミス皿に入れたビスケットがひたひたになるまで注ぎ、浸しておく。(お好みで、カルーアなどのリキュールを入れても美味しい)
- ②フレンチ・メレンゲを作る。ボウルに卵白を入れ、グラニュー糖 (20 g) を加えて、角が立つまでよく混ぜ、メレンゲを作る
- ③チーズクリームを作る。クリームチーズとマスカルポーネをヘラで混ぜる。
- ④別のボウルで卵黄とグラニュー糖 (80 g) をよく混ぜ、③と混ぜ合わせる。
- ⑤②のフレンチ・メレンゲと、チーズクリームをしっかり混ぜ合わせる
- ⑥①にティラミスクリームをのせて、ココアパウダーをたっぷり、茶漉しなどで、ふるい入れ、冷蔵庫で2時間以上は休ませてから、召し上がれ。