

まいけーきなび



ティラミス



ティラミスの材料

スポンジ（市販のもの）	1 枚
マスカルポーネチーズ	100g
生クリーム	1 カップ
ココアパウダー	適宜
コーヒー	50cc
マラスキーノ酒	大 2

ティラミスの作り方

1. 生クリームを 8 分立てにする
2. 型に合わせてスポンジを敷き、はけでマラスキーノをしみ込ませる。
3. その上にマスカルポーネを半分敷き詰める
4. さらにスポンジを重ね、コーヒーでしとらせる
5. コーヒーのしみたスポンジにマスカルポーネをのせる
6. 1 番上に生クリームをかさね、ココアパウダーを茶漉しに入れ綺麗にかける。

