

簡単ティラミス

材料(1台分)

マスカルポーネチーズ	・・・200g
グラニュー糖	・・・40g
生クリーム	・・・200cc
インスタントコーヒー	・・・小さじ2
ビスケット	・・・適量
ココアパウダー(無糖)	

作り方

- ① ボウルにマスカルポーネとグラニュー糖を入れてしっかりとすり混ぜる。
- ② 別のボウルで生クリームを七分立てにする。①と②を混ぜ合わせる。
- ③ バットにビスケットを並べ、お湯 100ccでコーヒーを溶かし、バットに流し入れて浸す。
- ④ 型に、③のビスケットの半量を並べ②の半量を流し入れて平らにならす。
その上に残りのビスケット、②の残りを流し入れる。冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 皿にとりわけ、ココアパウダーをたっぷり振る。