

ティラミス

材料（4～6人分）

マスカルポーネチーズ200g、卵（MS玉）2個、グラニュー糖20g、カステラ1個、ココアパウダー適量

<コーヒー液>

インスタントコーヒー3g、お湯45cc、
カルーア酒（またはブランデー）小さじ1



作り方

- 1 カステラは5mm厚に切っておく。マスカルポーネチーズは常温に戻しておく。
- 2 コーヒー液を作る。インスタントコーヒーにお湯を注ぎ、常温まで冷ます。冷めたらカルーア酒を加えて混ぜる。
- 3 卵を卵黄と卵白に分ける。ボウルに卵白にグラニュー糖10gを入れてかき混ぜ、角が立つくらいのメレンゲを作る。
- 4 別のボウルに卵黄とグラニュー糖10gを入れて、レモン色っぽくなるまでかき混ぜる。これにマスカルポーネチーズを加えてかき混ぜる。ここにメレンゲを入れて、ゴムベラでざっくりと混ぜる。
- 5 深めの器（バットやタッパー）の底に半量のカステラを敷き詰め、ハケでコーヒー液を塗る。その上に半量の4を流し入れ、さらに残りのカステラを敷いてコーヒー液を塗る。残りの4を上へのせ、冷蔵庫で1時間以上冷やす。
- 6 ココアパウダーを振って、平皿に盛る。

ひとくちメモ

イタリア料理定番のデザート。ココアの香りとふわふわの食感を楽しんでください。