

ティラミス



◇ 材料

18cm (括弧内は21cmの分量)

ムース

- 牛乳 ……50cc(70cc)
- 卵黄 ……2個(3個)
- 砂糖 ……60g(80g)
- 粉ゼラチン ……8g(10g)
- 水 ……40cc(50cc)
- マスカルポーネ ……300g(400g)
- 生クリーム ……150g(200g)
- ホワイトキュラソー ……大さじ1(大さじ1強)

スポンジ

- 薄力粉 ……110g(130g)
- 砂糖 ……100g(120g)
- 卵 ……3個(4個)
- メガマーガリン ……大さじ1弱(大さじ1)
- バニラオイル ……少々(少々)

コーヒーシロップ

- 熱湯 ……100cc(200cc)
- インスタントコーヒー ……5g(10g)
- クレームドモカ ……25g(50g)

ココア ……適量(適量)

◇ 作り方

スポンジ

1. 材料を全部ボウルに入れ、ハンドミキサーで15分泡立てる。
2. 紙を敷いたケーキ型に入れ、160℃で35～40分焼く。
3. 冷まして5mmの厚さにスライスする。



コーヒーシロップ

1. 熱湯でコーヒーを溶かし、冷ましてからクレームドモカを混ぜる。

ムース

1. ボウルに卵黄と砂糖を入れて軽く混ぜ、牛乳と合わせる。
2. 湯煎にかけて混ぜながら加熱する。(70～80℃になるまで加熱)
3. ふやかしたゼラチンを加えて溶かし、冷ましてマスカルポーネを混ぜる。
4. 8分立てにした生クリームを合わせる。

仕上げ

1. 刷毛でスポンジにシロップを塗る
2. ムースを5mm入れて 1.のスポンジを置き、またムースを1cm入れる。さらにスポンジを置いて、最後にムースをカップいっぱいになるまで入れて冷やし固める。
3. 固まったら、茶漉して表面にココアを振り、仕上げる。