



\*かんたんクッキングレシピ\*

# かんたんティラミス



## ざいりょう にんぶん 材料 (5人分)

|                  |       |
|------------------|-------|
| ・カステラ(カットしてあるもの) | 5切れ   |
| ・インスタントコーヒー      | 小さじ2  |
| ・砂糖(コーヒーに入れる)    | 大さじ1  |
| ・お湯              | 100ml |
| ・生クリーム           | 200ml |
| ・砂糖(生クリームに入れる)   | 大さじ2  |
| ・マスカルポーネ(チーズ)    | 100ml |
| ・ココアパウダー         | 大さじ1  |

## つか きぐ 使う器具

・ボウル ・泡だて器 ・茶こし ・四角い容器

## つく かた <作り方>

- ① カップにインスタントコーヒーと砂糖を入れて熱湯を注ぎ混ぜる。
- ② 四角い容器にカステラを敷き詰めて、①のコーヒーをかける。
- ③ 生クリームに砂糖を入れて泡立てて、マスカルポーネと混ぜて②の上にのせる。
- ④ ③の上から、茶こしでココアパウダーをふりかける



- ・カップやグラスで作ると、一人用のデザートになります。
- ・ミントやフルーツを添えるとステキです！！