

サロンで作れる！火を使わないスイーツ

ビスケットで！簡単ティラミス

材料 4 人分

マスカルポーネチーズ 100g 生クリーム 250ml ビスケット 12 枚
コーヒー大匙 1 砂糖 40g ココアパウダー適量

作り方

1. 生クリームをボールに入れ砂糖を混ぜ緩いクリームを作る。
2. その生クリームにマスカルポーネチーズを混ぜておいておく。
3. カップにインスタントコーヒー大匙1を 100mlのお湯で溶かす。
4. ビスケットをバットに並べてそこにコーヒーをスプーンでかけるて、湿らす。
5. 2の生クリームをビスケットのうえに乗せ、その上にまた
またビスケットを重ねてコーヒーをかけ生クリームを乗せる。
(2 段に重ねる)



6. 冷蔵庫で 2 時間冷やす。食べる時にココアを振りかけて食べる。

※コーヒーを濃いめにする
と大人用で、薄めにする
とお子さんでも食べられます！

