



わしの子 クリスマスケーキ作り

令和元年12月12日(木)

りょうりめい 料理名	ティラミス風クリスマスケーキ	
	ざいりょう 材料	2ホール分
かん 乾パン	100g	
カフェオレスティック	1~2本 (好みに合わせて)	
ゆ お湯	60cc	
なま 生クリーム	200cc	
らんおう 卵黄	1個	
クリームチーズ	200g	
さとう 砂糖	50g (15g、15g、20g)	
ココア	小さじ1	
<トッピング> ホイップクリーム、アラザン、チョコレート など		
つく かた 作り方		
1. 乾パンをフードプロセッサーで砕き、カフェオレスティックをお湯で溶いて加えて混ぜる。型に敷き詰めて冷蔵庫で冷やす。		
2. ボウルに生クリームと砂糖15gを入れて、ハンドミキサーで泡立てる。		
3. 別のボウルに卵黄と砂糖15gを入れて、泡だて器で混ぜる。		
4. 耐熱ボウルにクリームチーズを入れてレンジで1分加熱する。砂糖20gを加えて泡だて器で混ぜ合わせる。		
5. ③に④を加えて混ぜ合わせる。②を1すくい加えて混ぜ合わせ、残りの②を加えて、気泡をつぶさないように、ふんわりと混ぜ合わせる。		
6. ①に⑤を流し入れて、冷蔵庫で冷やす。		
7. ⑥にココアをふるって、好みのトッピングをして完成です！		

