

## ティラミス

合計加熱調理時間 約 12分

[1人分：342kcal/食塩相当量：0.2g]

イタリアの代表的なデザートと言えばこれ！リキュールが効いた大人な味わいの濃厚ティラミス。



## 材料（9人分）

卵黄A	3個分
グラニュー糖A	70g
卵白	3個分
薄力粉（2回ふるう）	80g
卵黄B	1個分
グラニュー糖B	60g
<材料a>	
ラム酒	大きじ1
マスカルポーネ	200g
生クリーム（7分立てにする）	200cc
エスプレッソ	250cc
コーヒーリキュール	20cc
ココアパウダー	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

9人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	12分	160℃

## 下ごしらえ

- ・エスプレッソ、コーヒーリキュールは混ぜ合わせる。（※1）

## 作り方

1. ボールに卵黄Aを入れて泡立て器で溶きほぐし、グラニュー糖Aの1/3量を加えて白っぽくなるまで混ぜる。
2. 別のボールに卵白を入れて泡立て器で泡立て、残りのグラニュー糖Aを少しずつ加え、角が立つまでしっかり泡立てる。
3. 2に1を入れて泡が消えないように手早く混ぜ合わせ、薄力粉を入れてさっくりと切るように混ぜ合わせる。
4. 20mmのホテルパン1枚にオープンシートを敷き、3の生地を流し入れて表面を整えて【設定1】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出し、プラスチックで冷やす。
6. ボールに卵黄B、グラニュー糖Bを入れて白っぽくなるまですり混ぜ、<材料a>を加えて混ぜ合わせる。
7. 器に5のスポンジ生地の半量を敷き詰め、（※1）の半量をハケで染みこませ、6の半量を流し入れて平らにならす。これをもう一度繰り返し、ココアパウダーをたっぷり振りかける。



## 調理ポイント

- ◆クリームの甘みは、好みで加減すること。
- ◆スポンジはきめ細かく焼き上げると、口ざわりがふんわりとやさしい味に仕上がる。