



## ティラミス風ドルチェカネロニ

ココアのほろ苦さがアクセント。見た目も楽しい、ひと味違うドルチェ 揚げたカネロニに、マスカルポーネと生クリームを合わせたなめらかなクリームをたっぷり詰めました。ココアのほろ苦さがクリームの甘さとマッチする、ティラミスを思わせる味わいです。いつものカネロニとはひと味違う、遊び心あふれるイタリアンデザート。パーティーや家族で過ごす特別なひとときに、ぜひお楽しみください。

## 使用商品

### [#84 カネロニ](#)

**材** (4人分) ・ カネロニ 8本 ・ マスカルポーネ 250g ・ 生クリーム 100ml ・ 粉砂糖 20~30g ・ エスプレッソ(または濃いコーヒー) 30ml ・ ココアパウダー 適量(やや多めがおすすめ) ・ 揚げ油 適量

① 鍋または深めのフライパンに揚げ油を入れ、170~180℃に熱する。② カネロニを数本ずつ入れ、表面がきつね色になるまで揚げる。③ キッチンペーパーで油を切り、温かいうちに刷毛でエスプレッソを薄く塗る。④ ボウルにマスカルポーネと粉砂糖を入れ、なめらかになるまで混ぜる。⑤ 別のボウルで生クリームを7分立てに泡立てる。⑥ (4)に(5)を加え、なめらかになるまで混ぜ合わせる。⑦ クリームを絞り袋に入れ、カネロニの両端からたっぷり詰める。⑧ 器に盛り付け、ココアパウダーをたっぷり振りかける。