



本格ティラミス

イタリアの味を再現する本格ティラミス メレンゲを使った本格的なティラミスです。リッチでなめらかなマスカルポーネクリームと、ふわふわのメレンゲが織りなす軽やかな口どけが絶品。エスプレッソをたっぷり染み込ませたサボイアルディの苦みと、クリームの濃厚なコクが最高にマッチして、一口ごとに幸せが広がります。冷蔵庫で冷やすことでクリームとビスケットが一体となり、まるでイタリアのドルチェリアで味わうような本格的な味わいに。おもてなしや特別な日のデザートにぴったりです。

使用商品

サヴォイアルディ

(2人分)

- ・マスカルポーネチーズ 250g
- ・卵 2個
- ・砂糖 80g
- ・エスプレッソコーヒー 100ml

材 料

- ・サボイアルディ 12本
- ・ココアパウダー 適量

- ① エスプレッソに砂糖20gを加えて溶かし、サボイアルディの半量（6本）を2秒ほど浸して容器に敷き詰める。
- ② 卵の黄身と白身を分け、黄身と砂糖40gをブレンダーで白くもったりするまで泡立て、マスカルポーネチーズと混ぜ合わせる。
- ③ 白身を泡立て、角が立つ手前でメレンゲ用の砂糖20gを加えてさらに泡立て、しっかりとしたメレンゲを作る。②にさっくりと混ぜ合わせる。
- ④ ①に③の半量を敷き詰め、残りのサボイアルディ（6本）をエスプレッソに浸して並べ、③の残りを平らに敷き詰める。

手 ⑤ 冷蔵庫で2時間ほど冷やしてなじませ、食べる直前にココアパウダーを茶こ
順 しで振りかける。