

■チョコレートティラミス作り方 (1)



【材料】 4~5カップ分

- ・食パン (8枚切り) 2枚
- <A>
 - 砂糖 50g
 - 水 250ml
 - カカオパウダー 大さじ2
-
 - クリームチーズ (常温) 200g
 - 砂糖 50g
- <C>
 - 生クリーム 100ml
 - 板チョコレート (ブラック) 50g
 - ・仕上げ用カカオパウダー 適量

■②の鍋に食パンを浸す。食パンを返しなら、全体に味を染み込ませる。

③



■食パンの耳を落として、4等分にする。

①



■ボウルにを入れ、よく混ぜ合わせる。

④



■鍋に<A>の材料を入れ、砂糖とカカオパウダーを溶かす。

②



■別の鍋に<C>の生クリームの1/3を入れ、中火にかける。フツフツしてきたら板チョコを手で割って入れる。

⑤



■チョコレートティラミス作り方 (2)



■⑤をボウルに移して、残りの生クリームを混ぜる。

⑥



■同じように<食パン>をもう一段重ねる。

⑨



■⑥を氷水にあてて冷やしながら、生クリームがぼってりするまで泡立て器で混ぜ合わせる。

⑦



■表面を平らにし、飾り用のカカオパウダーをふる。冷蔵庫で冷やして出来上がり。

⑩



■器に冷ました食パンを入れ、<C>を順に重ねる。

⑧



楽しんで
作ってね!



FLAGSオーナーパティシエ
田中文博氏

レシピ監修：FLAGS