

焼きティラミス



焼きティラミス

■材料（耐熱カップ 6 個分）

生クリーム	100m l	コーヒー	適量
砂糖	大 3	エスプレッソソース	適量
マスカルポーネ	100 g	ココアパウダー	適量
ビスケット	12 枚		

■作り方

- ① 生クリームに砂糖を入れ、もったりするまで泡立てます。
- ② ①にマスカルポーネを加えて混ぜます。
- ③ ラ・クックに耐熱カップを並べ、ビスケットを1枚入れてエスプレッソソースをかけ、半量の②を入れます。
- ④ ③の上にコーヒーに浸したビスケットをのせて、残りの②を入れ、上火強下火弱で5～6分焼きます。



※この印刷物は著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。