

ティラミス

■今日のポイント

基本的に生地が緩く崩れやすい料理のため、メレンゲはしっかりと立ててください。

通常レシピではマスカルポーネを使い、一晩冷やし固めます。時間短縮の方法としてクリームチーズに変更し、ゼラチンを加えています。

■1パウンド■

- ・サバオーネ (ティラミスクリーム)
クリームチーズ 75g (常温に戻す)
卵黄 1個
グラニュー糖 10g
白ワイン 小1~2
マルサラ酒 (なければダークラム) 小1~2
生クリーム 50ml
- ・メレンゲ
卵白 1個分
グラニュー糖 10g
- ・粉ゼラチン 2~3g
- ・コーヒーシロップ
エスプレッソ 100ml
ラム酒 大1
- ・フィンガービスケット 5~7本
- ・ココアパウダー

下準備

- ・容器の底にクッキングシートを敷く。
- ・クリームチーズを室温に戻す。
- ・卵白に砂糖を少しずつ加えながら泡立て、角がしっかり立つメレンゲを作る。
- ・コーヒーシロップにフィンガービスケットを浸しておく。

- ①ボウルに卵黄、グラニュー糖、白ワイン、マルサラ酒を加え混ぜ合わせ、湯煎にかけ、もったりとツヤがでるまでしっかりと泡立てる。
- ②ボウルでクリームチーズを軽く練り、八分立てした生クリームを数回に分けて混ぜ合わせる。
- ③①を3回に分けて②に加え、混ぜ合わせる。
- ④メレンゲを3回に分けて③に加え、混ぜ合わせる。
- ⑤ごく少量のお湯にゼラチンを溶かす。④を少し取り分け、ゼラチンを加えてよく混ぜ、戻したら全体にさっくりと混ぜる。
- ⑥容器に⑤の半量を流し入れ、ビスケット3~4本を均等に並べ、残りの⑤を流し、残りのビスケットを一面に並べ、ラップを使って平にする。
- ⑦冷蔵庫で冷やし固め、容器から出しココアパウダーを振り、盛りつける。

