

堀内農園レシピ

●柿の簡単ティラミス● (作りやすい分量)

<材料>

クリームチーズ (室温にもどす) . . . 50g

グラニュー糖 15g

生クリーム 75cc

レモン汁 小さじ1/3

A { 熱湯 50cc
インスタントコーヒー . . . 大さじ1/2
グラニュー糖 大さじ1/2

ラム酒 小さじ1

B { 柿 (角切り) 小1個
ラム酒 小さじ1/2
グラニュー糖 小さじ1/2

カステラ (厚みを半分に切る) . . . 2切れ

ココアパウダー 適量

<作り方>

- 1 ボールにクリームチーズを入れ泡立て器で柔らかく練り混ぜる。
グラニュー糖も加えてよく混ぜ、生クリームを2回に分けて加えて6分立てくらいになるまで泡立てる。
レモン汁も加えて軽く混ぜる。

★レモン汁を加えると生地がしまります。混ぜ過ぎに注意してください★

- 2 Aを合わせてよく混ぜて冷まし、冷めたらラム酒を加える。
Bを合わせて柿をマリネして冷やしておく。
- 3 器にカステラを半量広げて②のコーヒーシロップを半量浸みこませるようにハケでぬる。
マリネした柿を半量のせて、上から①を半量のせる。



さらにカステラ→コーヒーシロップ→柿→①の順にのせる。

冷蔵庫でしっかり冷やして、上からココアパウダーをふる。

★しっかり冷やしたほうがコーヒーシロップがなじんで美味しくなります★

★ティラミスは本来「マスカルポーネ」というイタリアのチーズで作りますが、手に入りやすい
クリームチーズで手軽にアレンジしました★

**濃厚な甘さの柿には、リッチなチーズクリームがよく合います。
ココアでほろ苦さをプラスして、
秋冬にぴったりなデザートになりました。**