

オレンジなティラミス

氏名:

宮澤 斗和



PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

いつも仕事で忙しい母の為に作りました。コーヒーが好きなので、コーヒーのお共にとティラミスを選びました。

また、冬といえばオレンジということで、オレンジの香りとたたせてマスカルポーネチーズのkokとうまく合うようなレシピにしました。

材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●スポンジ生地		
卵	120g	①卵、砂糖を湯煎で温めながらしっかり泡立てる。この時、“の”の字が書けるくらいまで泡立てないと仕上がりが悪くなる。 ②ふるった薄力粉を混ぜ合わせる。 ③溶かしたバター、牛乳、バニラエッセンスを加え、混ぜ合わせる。 ④紙を敷いた丸い型に流し、170℃のオーブンで焼成する。
砂糖	75g	
薄力粉	70g	
バター	15g	
牛乳	15g	
バニラエッセンス	適量	
●クリームを作る		
卵黄	4個	①卵黄と砂糖を合わせ、十分に白っぽく、もったりとするくらいまで混ぜ合わせる。 ②①に常温に戻したマスカルポーネチーズを加えてムラがないように①と合わせていく。 ③合わさったところで、ラム酒とグランマニエを混ぜる。
砂糖	70g	
マスカルポーネチーズ	200g	
ラム酒	小さじ1/2	
グランマニエ	小さじ1/2	
●仕上げ		
濃いめのコーヒー	適量	①Aの生地を1cmの厚さにスライスする。 ②生地に濃いめのコーヒー、水と砂糖で作ったシロップとオレンジキュラソーをあわせたものを軽く浸す。 ③その上に刻んだオレンジピールをしきつめ、先ほど作ったクリームを流す。 ④冷蔵庫で冷やしたのち、ココアパウダーを表面に掛けて完成。
水	1:1にする	
砂糖		
オレンジキュラソー	適量	
ココアパウダー	適量	
オレンジピール	80g	