

ティラミス

《材 料》(6人分)

卵黄	1個
砂糖	25g
小麦粉	15g
牛乳	150cc
粉ゼラチン	5g
水	大さじ2
サワークリーム	45g
卵白	1個
砂糖	大さじ1
純ココア	大さじ2



《作 り 方》

Aを上から順にボウルに入れて混ぜる。

Bの水に粉ゼラチンを振り入れ、ふやかして湯せんにかけて溶かす。

Aを鍋に入れ、火にかけて鍋底からよくかき混ぜ、濃度がでてきたら②のゼラチン液を加え混ぜる。

Cの卵白をピンとなるまで泡立てて、砂糖を加えてさらに泡立てる。

③の荒熱がとれたらサワークリームを混ぜる。

Cの中に⑤を帯のように流しいれながら混ぜる。

型に流し入れ冷蔵庫で固める。

食べる直前に茶こしでココアをたっぷりふりかける。