

「可尔必思」提拉米苏

悠闲的时光中静静享淡淡的味道。朦胧的咖啡苦味是这样的纯粹。

主要材料

马士卡彭奶酪
咖啡
「可尔必思」



材料名	6人份所需材料	材料名	6人份所需材料
蛋清	1个	马士卡彭奶酪	250g
白砂糖	33g(略多于3大匙)	生奶油	200cc(1杯)
全麦粉(或者煎饼混合粉)	40g(略少于5大匙)	「可尔必思」	50cc(1/4杯)
咖啡	8cc(1/2大匙)	℞水	50cc(1/4杯)
A牛奶	200cc(1杯)	℞速溶咖啡	6g(2大匙)
A蛋黄	2个	℞「可尔必思」	20cc(4小匙)
A白砂糖	52g(略多于4大匙)	可可粉(装饰用)	适量
A香草精	适量	可尔必思(株)特选黄油(无盐)	适量
板状明胶(用水充分浸泡)	8g		

制作方法

- 在锅中放入速溶咖啡和水，煮沸。倒入碗中，加入「可尔必思」并冷却。
- 在碗中倒入蛋清，打到起泡。之后分3次加入白砂糖，充分混合。
- 在(2)加入蛋黄，搅拌至8分左右，加入全麦粉(或者煎饼混合粉)继续搅拌。之后加入8cc(℞)。在耐热容器中涂上可尔必思(株)特选黄油(无盐)，把面胚倒入容器，盖上盖子，放入500W的微波炉中加热1分30秒。
- 在耐热容器中加入(A)，包上保鲜膜加热2分钟后，去掉保鲜膜充分搅拌。再次包上保鲜膜，放入500W的微波炉加热2分钟。取出后加入凝胶和马士卡彭奶酪搅拌，并用过滤网过滤。最后放在冷水中冷却。
- 在碗中加入生奶油，用打蛋器打泡。
- 在(4)中分3次加入(5)，充分混合。最后加入「可尔必思」搅拌。
- 在甜点杯中加入一半(6)，之后再把切成小块的(3)浸入(℞)，倒入甜点杯。再加入剩余的(6)直到杯满，把表面刮平放入冷藏室冷藏。
- 在(7)上撒上可可粉。