

■チョコレートティラミスの作り方（1）



【材料】4～5カップ分

・食パン（8枚切り）	2枚
<A>	
砂糖	50 g
水	250ml
カカオパウダー	大さじ2
	
クリームチーズ（常温）	200 g
砂糖	50 g
<C>	
生クリーム	100ml
板チョコレート（ブラック）	50 g
・仕上げ用カカオパウダー	適量

■②の鍋に食パンを浸す。食パンを返しながら、全体に味を染み込ませる。



③



■食パンの耳を落として、4等分にする。

①



■ボウルにを入れ、よく混ぜ合わせる。

④



■鍋に<A>の材料を入れ、砂糖とカカオパウダーを溶かす。

②



■別の鍋に<C>の生クリームの1/3を入れ、中火にかける。フツフツしてきたら板チョコを手で割って入れる。

⑤



■チョコレートティラミスの作り方（2）



■⑤をボウルに移して、残りの生クリームを混ぜる。



⑥

■⑥を氷水にあてて冷やしながら、生クリームがぽってりするまで泡立て器で混ぜ合わせる。



⑦

■同じように<食パン>をもう一段重ねる。



⑨

■表面を平らにし、飾り用のカカオパウダーをふる。冷蔵庫で冷やして出来上がり。



⑩

■器に冷ました食パンを入れ、<C>を順に重ねる。



⑧

楽しんで
作ってね！



FLAGSオーナーパティシエ
田中文博氏

レシピ監修：FLAGS