



親子で楽しくつくれるスイーツ

# ミルキータルト

## 作り方

- 1 クリームをつくる。生クリームを角が立つまで泡立てる。
- 2 マスカルポーネチーズに練乳を入れて混ぜたものを1に入れて混ぜる。
- 3 2のクリームを絞り袋に入れて冷蔵庫で冷やしておく。
- 4 ゼリー液をつくる。牛乳に練乳を入れてよく混ぜる。
- 5 水を電子レンジで温め、ゼラチンを入れてよく混ぜて溶かす。
- 6 4とココア飲料に5を半量ずつ入れてよく混ぜる。
- 7 タルト台の半分からいまでミルクゼリー液を入れて冷蔵庫で5～10分ほど冷やして固める。(多少柔らかめでもOK)
- 8 7の上にココアゼリー液を入れて5～10分ほど冷やして固める。(多少柔らかめでもOK)
- 9 3を8に絞って、お好みで飾りを付けたら完成。

### Point

- 火を使わずに作ることができます。
- マスカルポーネチーズはクセがなく、食べやすいです。

調理時間  
40分

《一ノ瀬 亜澄さん》

### 材料〈4人分〉

#### 【クリーム】

生クリーム……………80ml  
 マスカルポーネチーズ…80g  
 練乳……………大さじ3

#### 【ミルクゼリー】

牛乳……………150ml  
 練乳……………大さじ2  
 ココア飲料……………150ml  
 [ゼラチン……………10g  
 水……………100ml

#### 【飾り】

アラザン、チョコスプレー等  
 ……………お好みで  
 タルト台(市販)……………20cm