



MILKLAND  
Hokkaido **Cafe**

特別協力



札幌ベルエポック  
製菓調理専門学校

## コーヒーゼリー入り ティラミスラテ



### 材 料 (4杯分)

#### 【ドリンクベース】

牛乳	300ml
生クリーム	100ml
クリームチーズ	60g
マスカルポーネ	40g
グラニュー糖	60g
氷	160g
コーヒーゼリー	200g
ココアパウダー	8g

#### 【コーヒーホイップ】

生クリーム	120ml
グラニュー糖	12g
インスタントコーヒー	2g
お湯	小さじ1/2

### 作り方

- ① 常温に戻しておいたクリームチーズ、マスカルポーネとグラニュー糖を合わせ、生クリームを少しずつ加えて伸ばす。
- ② ミキサーに①と牛乳、氷を加えて攪拌する。
- ③ カップの底にコーヒーゼリーを入れ、その上から②を注ぎ入れる。
- ④ ③の上にコーヒーホイップをのせて、ココアパウダーを飾り付けて完成。

#### ※コーヒーホイップ

- ① インスタントコーヒーを少量のお湯で溶かす。
- ② 生クリームにグラニュー糖と①を加え、氷水で冷やしながら6分立てくらいまで泡立てる。