

Tiramisu Tequila



「私を元気づけて」

大人なあなたへ
大人のティラミス

ティラミス テキーラ

材料 (直径 4.5cm カップ 6 個)

《ビスキュイ生地》

卵白 40g 砂糖 30g
卵黄 20g A 薄力粉 28g

《ザバيوーネクリーム》

マスカルポーネ 225g
卵黄 54g
砂糖 45g
JM テキーラ 45g

生クリーム 35% 135g

《シロップ》

お湯 70g
砂糖 10g
インスタントコーヒー 3g

《仕上げ用》

ココアパウダー 適量
ラズベリーなど 適量

作業工程

《ビスキュイ生地》

- ①卵白に砂糖を3回に分け加え、しっかりしたメレンゲをつくる。
- ②ほぐした卵黄を加えて、軽く合わせる。
- ③混ぜきる前に、粉をふるって加え混ぜ合わせる。
- ④型に流して、平らに伸ばし、180度で10～13分焼く。
- ⑤焼きあがったら冷まして、12等分にカットしておく。

《ザバيوーネクリーム》

- ①卵黄と砂糖をよく擦り混ぜ、テキーラを加えて混ぜ合わせる。
- ②湯せんにかけて温めつつ、少しふわっとしてもったりとするまで混ぜていく。
- ③湯せんからおろし、しっかり泡立て、熱が抜けたらマスカルポーネと合わせる。
- ④別のボウルで生クリームを7分立てにして、③と合わせる。

《シロップ》

- ①インスタントコーヒーと砂糖を合わせ、お湯を加え混ぜ合わせる。

《仕上げ》

- ①カップにビスキュイを敷き、シロップをたっぷりとふくませる。
- ②ザバيوーネクリームを35gずつ流す。
- ③ビスキュイを乗せてシロップをたっぷりとふくませたら、残りのザバيوーネクリームを40gずつ流して冷やし固める。
- ④ココアをふって、フルーツを飾り付けて完成。