

# 献立名：パン ティラミス

<できあがり図>

<用意する道具>

湯飲みなどの器 1・ボウル 1・  
ゴムべら 1・カップ(プラスチック) 5・  
スプーン 5・計量スプーン 15 c c (大  
さじ) 1・はけ 1

<材料> (5人分)

食パン (6枚切りのもの)  
2枚半 (1人半枚)  
チーズクリーム  
クリームチーズ 250 g  
砂糖 75 g  
生クリーム 250 c c  
インスタントコーヒー  
大さじ 2.5 杯  
コーヒーリキュール  
大さじ 5 杯  
ココアパウダー 少々

<作り方>

- ①クリームチーズはボウルに入れ、室温に置いて、やわらかくしておく。
- ②器に、インスタントコーヒーと熱湯大さじ 1 杯を入れて溶かし、少し冷めたら、  
コーヒーリキュールを加えて混ぜ、コーヒーシロップを作っておく。
- ③室温でやわらかくなったクリームチーズに砂糖を混ぜ、ゴムべらでよく練り混ぜる。  
クリーム状になったら生クリームを少しずつ加えそのつどゴムべらで混ぜる。
- ④食パンはミミを切り落とし、カップの底の大きさに合わせて四角に切り、底に敷く。  
残ったパンを小さく切りすきまにつめ、底全体のしきつめ、コーヒーシロップをハケでしみこませる。
- ⑤チーズクリームを入れ、冷蔵庫で冷やす。
- ⑥表面がかたくなったら、ココアパウダーをふりかける。

<気をつけることやポイントなど>