

ウララ矯正歯科クリニック

Contact Info: Office :[www.google.co.jp/052-252-8217](http://www.google.co.jp/052-252-8217)E-mail: [info@ulala-ortho.com](mailto:info@ulala-ortho.com)

## 簡単ティラミス

### 作り方

- 1, 生クリームと砂糖をボウルに入れ、しっかりホイップしてマスカルポーネチーズと混ぜてなめらかにする
- 2, ビスケット or スポンジ or カステラのどれかを（今回はスポンジ）コーヒー液に浸し、半量敷いて1を半量かける
- 3, おなじようにスポンジなどを並べて残りをかける
- 4, 冷蔵庫で冷やして、ココアパウダーをふりかけて出来上がり

比較的簡単にできるかと思います。イタリアンでは定番デザートですが、おうちでも簡単に作れると便利ですね！大きな器に作って冷蔵庫に置いておけば、ホームパーティーなどでも評判のデザートとなるかと思います。

## 材料

- ・ マスカルポーネチーズ  
…200g
- ・ 生クリーム…200g
- ・ 砂糖…大さじ4~5
- ・ コーヒー液…適量
- ・ ココアパウダー…適量

ビスケット or スポンジ  
or カステラ