

# 今月のおすすめ「抹茶ティラミス」

通常のティラミスを少しアレンジして、抹茶ティラミスを作ってみました。  
「抹茶あずき」のパウンドケーキを使えば、簡単☆抹茶ティラミスの出来上がりです。  
あずきの食感がアクセントになって、和風のティラミスが楽しめます♪

<材料> 12.5×12.5×5.5cmの型

●「抹茶あずき」パウンドケーキ(フード・ネット) 1本

<抹茶シロップ>

●砂糖 20g

●抹茶 1g

●水 40cc

●ラム酒 5cc

<クリーム>

●マスカルポーネ 100g

●クリームチーズ(室温に戻しておきます) 100g

●生クリーム 150cc

●砂糖 30g



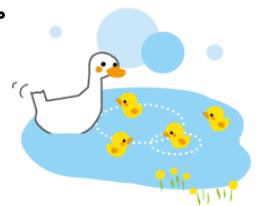
<作り方>

- ① パウンドケーキを型から取り出し、型に敷きこみやすいようにカットしておきます。
- ② シロップを作ります。  
深めの耐熱容器に砂糖・抹茶を入れ、ひと混ぜしてから水を加えよく混ぜます。  
電子レンジで加熱します。(600W 30秒くらい)  
冷めたらラム酒を加えます。
- ③ クリームを作ります。  
ボウルにマスカルポーネ・クリームチーズを入れ、クリーム状に混ぜます。
- ④ 別のボウルに、冷蔵庫で冷やしておいた生クリームに砂糖を加え、7分くらいになるまで泡立てます。
- ⑤ ③に④を加え、よく混ぜあわせます。
- ⑥ 型に①を敷きつめ、シロップをたっぷりとはけで塗ります。(スプーンでもOK)  
⑤のクリームの半量をのせ、平らにします。この工程をもう一度繰り返します。  
表面を平らにしたら、茶こしで抹茶をまんべんなくふるい、冷蔵庫で休ませます。  
(1晩置くと、よくなじんで更に美味しくなります☆)

<今回使用したケーキ>



\*抹茶好きサンはぜひ！  
ラム酒と抹茶の相性もバッチリです。  
工程が多く、面倒そうに見えますが基本は混ぜるだけ  
なので、あっという間にできますよ☆



フード・ネット株式会社 

さいたま市南区南本町1-2-6 三雄ビル4F  
TEL: 048-799-2805 FAX: 048-799-2806  
[info@foodnet-life.com](mailto:info@foodnet-life.com)