～ “マーサの幸せレシピ” のティラミス ～ より

ティラミス

レシピ監修　エコール 辻 東京　百野 浩史先生

濃厚なマスカルポーネチーズのクリームとサヴォイアルディというビスケットが入った、本場イタリアの味。
マルサラ酒の香りも豊かな、大人の女性を元気にしてくれるティラミスです。

材料 ～ 21cm×21cm×6cmの容器 1台 (4～6人分) ～

<サヴォイアルディ>

卵	100g	M玉 2 個分　卵黄と卵白に分ける
グラニュー糖	60g	
薄力粉	60g	
粉砂糖	適量	

<クリーム>

卵黄	80g	M玉 4 個分
グラニュー糖	60g	
白ワイン	75ml	
マルサラ酒（甘口）	75ml	※シチリア特産のアルコール度数の高いワイン。 白ワイン 50ml とブランデー 25ml で代用可能。
マスカルポーネチーズ	200g	
生クリーム	180g	乳脂肪分 47%
卵白	60g	M玉 2 個分
グラニュー糖	20g	

<シロップ>

エスプレッソ	200ml	濃いコーヒーで代用可
グラニュー糖	20g	

<仕上げ>

ココアパウダー	適量
インスタントコーヒー	適量

作り方

Prepare 準備

■卵を割りながら卵黄・卵白に分ける。
■薄力粉はふるっておく。

サヴォイアルディを作る

Step 1 ステップ 1

ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで泡立てる。ムース状になればグラニュー糖の半量を加え、さらにしっかり泡立て、角が立つようになれば残りのグラニュー糖を加える。

Step 2 ステップ 2

ステップ1に卵黄を一度に加えて混ぜ、薄力粉を加えてゴムベラを使って切るように混ぜる。薄力粉が見えなくなれば生地のでき上がり。

Step 3 ステップ 3

直径 11mmの丸口金をつけて絞り出し袋にステップ 2 を入れ、オーブンペーパーの上に長さ 6cmの棒状に絞り出す。粉砂糖を生地の表面に茶こしなどを使って薄く振り、粉砂糖が溶けたらもう一度振りかける。

Step 4 ステップ 4

ステップ 3 を 180 度のオーブンで 15 分くらい焼く。

シロップを作る

Step 5 ステップ 5

抽出したエスプレッソにグラニュー糖を加えて溶かし、冷やす。

クリームを作る

Step 6 ステップ 6

ボウルに卵黄を入れ、グラニュー糖を加えて軽くすり混ぜ、白ワイン、マルサラ酒を加えて溶きのばす。湯煎で温めながらすり混ぜ、表面につやが出るまで泡立てる。別のボウルにこし、粗熱をとるために氷水で冷やす。

Step 7
ステップ 7

別のボウルにマスカルポーネチーズを入れてゴムベラなどで軽く練り、生クリームを数回に分けて加えて混ぜ、なめらかになればステップ 6 と混ぜ合わす。

Step 8
ステップ 8

別のボウルに卵白を入れて泡立て、ムース状になればグラニュー糖を加えてしっかりとしたメレンゲを泡立てる。ステップ 7 に加えて切るように混ぜる。

組み立てる

Step 9
ステップ 9

容器の底面に、シロップをしみ込ませたサヴォイアルディを敷き詰める。

Step 10
ステップ 10

ステップ 9 の上にステップ 8 のクリームの半量のせ、平らに広げる。
残りのサヴォイアルディにシロップをしみ込ませて並べる。さらに残りのクリームを入れて平らにならす。

Step 11
ステップ 11

表面にココアパウダーをふりかけて、さらにラップして冷蔵庫で 2 時間くらい冷やす。

盛り付ける

Step 12
ステップ 12

冷やしたステップ 11 をスプーンですくって皿に盛り付け、好みでココアパウダーやインスタントコーヒーを振りかけて仕上げる。

食べごろと保存方法

当日中に召し上がってください。