

(華やかレシピ)

里芋のティラミス



材料 (4人分)

里芋	230g	
砂糖	90g	
卵黄	1個分	
板ゼラチン	3枚 (45g)	
生クリーム	130ml	
レーズン (お好みで)	30g	
フィンガービスケット	適量	
ココアパウダー	適量	
コーヒー	小さじ2	} A
お湯	大さじ3	
ラム酒	小さじ2	

①

皮をむき、一口大に切った里芋にラップをし、600Wの電子レンジに約5分かける。やわらかくなったら、温かいうちにマッシュする。



POINT !

下ゆで調理済みの冷凍里芋を使うと、手間が省けますよ。里芋はフードプロセッサーにかけると、よりなめらかに。裏ごしでもOKです。

②

ボウルにマッシュした里芋を入れ、砂糖を加えて泡だて器でよく混ぜたら、卵黄も加えてさらに混ぜる。



③

10分ほど水に浸してやわらかくしておいた板ゼラチンを約10秒電子レンジにかける。②に加えて混ぜ、さらに生クリームを加えてよく混ぜ合わせる。最後にレーズンを加えて混ぜる。



④

容器の底にフィンガービスケットを並べ、混ぜ合わせたAのシロップを塗り、染み込ませる。



POINT !

フィンガービスケット以外のビスケットでも代用できます。シロップは刷毛を使うと塗りやすいですよ。スプーンを使う際は、ビスケットに染み込ませるように塗りましょう。

⑤

③の生地を半分を流し入れ、その上にフィンガービスケットを並べる。ビスケットにシロップを塗り、残りの生地を流し入れる。





POINT !

最後にトントンと台に叩いて表面をならすと、きれいに仕上がります。ビスケットが軽くて浮いてきてしまう場合は、ビスケットを下に押し込むように空気を抜きましょう。

⑥

冷蔵庫に入れて冷やし固め、盛り付けの際にココアパウダーをふりかける。



ちょっとアレンジ

持ち寄りパーティーなど手みやげとして持参する場合は、小さなプラスチック容器などに入れた個別包装でも対応できます。容器によって分量を調整してみてください。火を使わず、混ぜるだけなので、お子さまと一緒に作れますよ。