

## G.チーズケーキ風 濃厚ティラミス (Rich tiramisu)

### レシピの紹介

アルファ化米粉を加えることで、通常のティラミスにはない、もちりとした食感を楽しむことができます。ほんのりとお米の香りが感じられ、味もまろやかに仕上がっています。

### ○所要時間(30分)

### ○材料(2人分)

#### 【ロールケーキ】

クリームチーズ	100g
グラニュー糖	30g
卵黄	1/2個
生クリーム	100g
アルファ化米粉	6g
ココア	適量

### ○作り方

1. クリームチーズは室温に戻し、ボウルに入れ、滑らかになるまで混ぜる。
2. グラニュー糖を加えて混ぜる。(2,3回にわけて)
3. 卵黄を加えて混ぜる。
4. 生クリームは7分立て程度になるまで泡立て、混ぜる。
5. アルファ化米粉は、ダマにならないよう少しずつ加えて混ぜる。
6. 容器に盛り付け、冷蔵庫で冷やす。
7. 最後にココアを振って完成。

# 写真

