

混ぜるだけで簡単♪ ココアティラミス

2月14日の食育で作った
ティラミスのレシピを
家庭用にアレンジしました。
市販の泡立て済みの
ホイップクリームで
時短にも♪
ココアパウダーで作るので
子どもも食べやすく
なっています。



【3～4人分】

- ・クリームチーズ …200g
- ・ホイップクリーム…200g
- ・マリービスケット…6枚

- (A)
- ・純ココア …8g
 - ・砂糖 …10g
 - ・お湯 …40g

★クリームチーズ、ホイップ
クリームはセブン&アイの物
だと計量する手間が省けます！

★いちごをトッピングすると
さらに豪華に！

【下準備】

- ・クリームチーズは常温に置いて柔らかく
しておく。

【作り方】

- ①ジップロックにビスケットを入れ、袋の上
から割り、細かくしておく。
- ②小さめのボウルでAの材料を混ぜ、①へ
入れて全体がなじむように揉む。
- ③別のボウルにクリームチーズ、ホイップ
クリームを合わせて入れ、ゴムベラで混ぜ
合わせる。
- ④透明な器などに②のココア生地を等分して
平らにならし、その上に③のクリーム生地
を重ねる。最後に純ココアを少量ふって
完成。