

スイーツの部 準大賞

作品名：くきたちティラミス

材料

①絹豆腐（水きりする）	1丁	}	豆腐クリーム
②牛乳	250ml		
③生クリーム	100ml		
④粉ゼラチン	3g		
⑤グラニュー糖	80g		
⑥くきたち菜（ペースト状にしたもの）	50～80g		
⑦バニラビーンズ	1/2本		
⑧コーヒー	大さじ2		
⑨砂糖	小さじ1		
⑩クッキーやビスケット	数枚		
⑪ココアパウダー	適量		

調理方法

- ①鍋に牛乳とグラニュー糖を入れ、沸騰直前で火を止め、そこに粉ゼラチンを入れる。
とろみがつくまで冷やす。
- ②水切りした豆腐をフードプロセッサーにかけ、①を入れ、生クリーム、くきたち（ペースト状）、バニラビーンズを入れ、フードプロセッサーで混ぜる。
- ③濃いめに入れたコーヒーに材料⑩の砂糖を入れ、ビスケットを浸しやわらかくする。
- ④カップに③を入れ、②を入れを繰り返す、上にココアパウダーをかけ、出来上がり！！