

【作品名】焼き芋ティラミス	ささだ じゅの 氏名 笹田 珠乃
---------------	---------------------

(材料) (4人分) 牛乳 265 ml

～蒸しパン～			
卵白	2 個	卵	1 個
グラニュー糖	32.5g	牛乳	30 ml
牛乳	230 ml	・米粉	25g
片栗粉	18g	・はちみつ	10g
ホワイトラム	小さじ 1	・ベーキングパウダー	2g
クリームチーズ	120g	ココアパウダー	適量
焼き芋	1/2 本	インスタントコーヒー	小さじ 1
牛乳	小さじ 1	グラニュー糖	小さじ 1
はちみつ	小さじ 1	お湯	50 ml

【作り方】

- ① 耐熱ボウルに卵白、グラニュー糖を入れ、泡立て器ですり混ぜる。
グラニュー糖が溶けたら、片栗粉を加え混ぜる。そこに牛乳 230 ml を 3 回に分けて加えその都度よく混ぜる。その後ホワイトラムを加え混ぜる。
- ② ラップをふんわりとかけ 600W 1 分加熱する。電子レンジから取り出し泡立て器で良く混ぜる。
この流れをあと 3 回繰り返す。その後氷水に浸けよく冷やしておく。
- ③ 別のボウルにクリームチーズをゴムべらで練り、②を 3 回に分けて加え、その都度混ぜ合わせる。
- ④ 焼き芋をフォークで粗く潰し、牛乳小さじ 1 とはちみつを加え混ぜる。
- ⑤ ボウルに卵、牛乳 30 ml を入れませる。そこに A の材料を加えよく混ぜる。
- ⑥ ラップを敷いた耐熱容器に生地を流し入れ電子レンジ 600W 1 分 40 秒加熱する。
その後、容器から外し、1 口ぐらいの大きさに切っておく。
- ⑦ インスタントコーヒー、グラニュー糖をお湯で溶かしておく。
- ⑧ カップに蒸しパン+コーヒー+クリーム+軽くペースト状にしたお芋+クリーム+蒸しパン+コーヒー+クリームの順に重ね、最後にココアパウダーを茶漉しで振る。

【ポイント】

生クリームを使わずに牛乳でクリームを作ることができないかと考えました。
牛乳を使うことでヘルシーにミルク感のある軽いクリームになっています。
焼き芋や蒸しパンを使用し、満足感が高く焼き芋を粗くつぶすことで食感を残し、よりお芋を感じられるようになりました。