

ティラミス風

イタリアのデザート、ティラミス、乳製品を使わずに作りました



材料(4人分)

豆乳	……	200ml
米粉	……	大さじ 2
砂糖	……	大さじ 2
白味噌	……	小さじ 1/2
レモン汁	……	小さじ 2
米粉のケーキ	……	適量
インスタントコーヒー	……	小さじ 2
水	……	50ml
ココア	……	適量

作り方

- 1 米粉のケーキをカットしてスクエア型にしきつめる。
粉末のインスタントコーヒーを水に入れよく溶かしてシロップ
を作りケーキにしみこませる。
- 2 耐熱ボウルに豆乳、米粉、砂糖、白味噌を入れ泡立て器でなめらか
になるまで混ぜる。電子レンジ 600W で1分加熱する。
- 3 2 を取り出してよくかき混ぜる。とろみがつくまで、同様に2回、
繰り返す。あら熱がとれたら、レモン汁を加えて混ぜる。
- 4 1 に 3 を平らにして交互に入れ、冷蔵庫で冷やす。
- 5 最後に表面に茶こしでココアをかける。
・米粉のケーキは紅茶のシフォンを使ってもよいでしょう。