

カルダモン風味のティラミス



【材料 4人分】

・マスカルポーネチーズ	100g	<コーヒーシロップ>	
・卵黄	3個分	・コーヒー(濃いめ)	100ml
・生クリーム	200ml	・グラニュー糖	20g
・グラニュー糖	20g	・ブランデー	大さじ1
・カステラ(またはスポンジケーキ)	200g	・ココアパウダー	大さじ2
		・S&Bカルダモン(パウダー)	小さじ1/2

【作り方】

- ① <コーヒーシロップ>をつくります。コーヒーにグラニュー糖を入れて溶かし、粗熱が取れたらブランデーを加えます。
器にカステラを敷き詰め、コーヒーシロップをかけてしみこませておきます。
- ② ボウルにマスカルポーネチーズを入れ、卵黄を加えて、泡立て器でクリーム状になるまで混ぜます。
- ③ 別のボウルに生クリーム、グラニュー糖を入れ、ツノが立つくらいまでしっかりと泡立てます。②を2～3回に分けて加え、ゴムベラで混ぜ合わせます。
- ④ ①の器に③を流し入れ、表面を平らにならします。
ココアパウダー、カルダモンを合わせて茶漉しに入れて表面にふり、冷蔵庫で1時間ほど冷やします。

メモ

香りの王様と呼ばれるカルダモンは、エキゾチックな強い芳香で、わずかな刺激と清涼感のある香りが特徴です。

アラビアにはコーヒーにカルダモンの香りをつけて飲む習慣があります。

だから、コーヒーを使ったティラミスとも好相性！

さわやかなカルダモンの香りが、甘みを引き締め、大人味のティラミスに。

カルダモンをシナモンやブラックペッパーにかえても。

