



カルボナーラ

■材料(4人分)

- ベーコン(ブロック)・・・80g
- にんにく・・・・・・・・・・1片
- オリーブオイル・・・・・・・・大さじ1
- 卵黄・・・・・・・・・・3個分
- 生クリーム・・・・・・・・200ml
- パルミジャーノチーズ・・・大さじ2
- 塩、黒胡椒(粗挽き)・・・適量
- スパゲッティ・・・・・・・・240～280g

■作り方

1. ベーコンを拍子木に、にんにくはみじん切りにする。
2. オリーブオイルでにんにくを香りが立つまで炒め、ベーコンを加えてカリッとするまでさらに炒める。
3. オイルとベーコンが人肌くらいに冷ます。その後、卵黄、生クリーム、チーズを入れ、塩・黒胡椒で味を整える。
(ベーコンの塩味によって調整する)
4. 茹で上げたスパゲッティをソースに絡める。



ティラミス

■材料(4人分)

- | | |
|--------------------|---------------------|
| マスカルポーネチーズ・・・200g | スポンジケーキ・・・・・・・・適量 |
| 【クリームチーズ・・・200g】 | 【カステラ・・・適量】 |
| 生クリーム・・・・・・・・200ml | コーヒー・・・・・・・・100ml |
| 砂糖・・・・・・・・80g | ※インスタントコーヒーを濃いめに入れる |
| 卵(全卵)・・・・・・・・1個 | ココアパウダー・・・・・・・・適量 |
| 卵黄・・・・・・・・1個分 | |

■作り方

1. ボウルに卵と砂糖を入れ、湯煎しながら白っぽくなるまで泡立てる。
2. 1にチーズを数回に分けて入れ、よく混ぜ合わせる。
(クリームチーズを使う場合は、マスカルポーネよりも固いのであらかじめ柔らかくしておく)
3. 生クリームを8分立てにし、2に加えてチーズクリームをつくる。
4. グラスやガラスジャーのような容器に薄く切ったスポンジケーキまたはカステラをしき、コーヒーを染み込ませる。
その後、スポンジ→3→スポンジ→3と重ねていく。
5. 仕上げにココアパウダーをふる。