

柿のティラミス風



【材料】 (2人分)

柿 (熟しているもの)	1個
ビスケット*	数枚 (お好みで)
エスプレッソ	
又は濃いめのコーヒー	ビスケットを浸すぐらい
マスカルポーネチーズ	200g
レモン汁	小さじ1
ハチミツ	大さじ2
ココアパウダー	適量

*使用するビスケットは甘さ控えめなものがおすすです。

柿にはビタミンC、カリウム、β-カロテン、タンニン、食物繊維などが含まれている栄養満点の果物で、美肌効果や二日酔いを防ぐ効果もあると言われています。マスカルポーネチーズにレモン汁を加えることで、よりさっぱりとした味になり、ほろ苦いコーヒーやココアパウダーともよく合います。

【作り方】

1. 柿の皮を剥き、半分は1cmの角切りに、残りはスライスする。
2. ビスケットを荒く砕いて、エスプレッソをかけて器に入れてふやかしておく。
3. マスカルポーネチーズにレモン汁、ハチミツを加えて混ぜる。
4. 2のビスケットの上にマスカルポーネチーズ半分をのせ、その上に角切りの柿を散らしさらに残りのマスカルポーネチーズをのせる。
5. 4の表面にココアパウダーをまぶし、スライスした柿を乗せて出来上がり。