



奥河内
ごちそう
レシピ

Gochisou Recipe

今日はこれで
決まり!

Vol. 6

混ぜて冷やすだけ! 甘さ控えめ大人デザート

ティラミスコーヒーゼリー

材料(2人分)

<コーヒーゼリー> ドリップコーヒー…250ml(インスタントコーヒー 3.6g+水 250mlでも可)、グラニュー糖…15g、粉ゼラチン…5g <クリーム> クリームチーズ…50g、グラニュー糖…10g、生クリーム…50g、クッキー…4枚、ココアパウダー…適量、トッピング用生クリーム…50g
※ゼラチンの使用法はメーカーによって異なるので要確認▷大人向けの苦めの配分です。ゼリーのグラニュー糖はお好みで追加を▷コーヒーリキュールを少量入れるとお店の味に。

作り方



下ごしらえ クリームチーズは室温にもどし、粉ゼラチンは水大さじ2でふやかす
1 ドリップコーヒーをいれ、ゼラチンとグラニュー糖を入れよく溶かす。容器に入れ粗熱がとれたら冷蔵庫で2時間冷やし固める



2 クリームチーズとグラニュー糖をヘラで練り、生クリームを入れて合わせる
3 別のボウルでトッピング用生クリームを8分立て(柔らかな角が立つ状態)にする
4 ①の上に砕いたクッキー、②の順に入れる



5 ④の上に③をクネル型にして盛り、仕上げにココアパウダーを茶こしを使ってふりかけ、ミントを飾ってできあがり

2本のスプーンをお湯で温めてきれいなクネル型に



ちょこっと
美味しい話

OKAZAKI COFFEE 岡崎さん

市内外の飲食店へコーヒー豆や用品の卸しをして16年。お店それぞれの要望に応じて相談しながら豆を焙煎しお渡ししています。ビュッフェレストラン奥河内には、香ばしさとしっかりしたコクを楽しめる「深煎り」と、苦みが少なくフルーティーな味わいの「浅煎り」の2種を提供し飲み比べしていただけます。現在小売りはしていませんが、この2種はレストランでも販売していますので、当店オリジナルブレンドをご家庭でもぜひ楽しんでみてください。



疲れを癒すコーヒースイーツで一休み
10月1日はコーヒーの日。気分転換やリラックスタイムにコーヒーが欠かせないという人も多いでしょう。今回はドリップしたコーヒーで作ったゼリーをティラミス風にアレンジした簡単デザートをご紹介します。香ばしいコーヒーの香りと濃厚なクリームのハーモニーをお楽しみください。

カフェ・奥河内(土日祝の午後3時~5時のみビュッフェレストラン奥河内で営業)に、10月からこのメニューが登場します

〒56-9606 奥河内くまろの郷(☎56-9606) クックパッド河内長野市公式ページ▶

