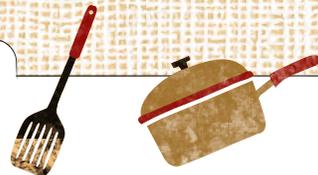


地産地消レシピ



ガス火もオーブンも使わない! さぬきひめのイチゴティラミス

神戸在住ですが香川の人も街も食材も大好き。
みなさんと地産地消の“おいしい”を
共有できれば幸せです!



レシピ考案者 森 映子

Profile

フードコーディネーター。企業やカフェのメニュー開発や、販売促進用のフードスタイリングなどを手掛ける。技巧を凝らしたトーストアートがインスタグラムで注目を集め、2024年3月現在フォロワー数4万人を突破。

インスタで
Check!



材料(4人分)

イチゴ「さぬきひめ」 ジャム用…100g / 飾り用…お好きなだけ
市販のスポンジケーキ(15cm・5号)…半分
プレーンヨーグルト…100g
生クリーム…100cc
グラニュー糖…15g
ココアパウダー…適量
※なければ粉糖→それもなければ今回はなしで!



準備

ボウルにザルを乗せてキッチンペーパーを敷き、ヨーグルトを入れ冷蔵庫で3時間〜一晩置いて、水切りヨーグルトを作っておいてください。

作り方



- ① ジャムを作る** ヘタをとったイチゴを保存袋に入れ上から潰して揉んで、手もみジャムを作ります。金毘羅船々を歌い終わる頃にはできています。
- ② クリームを作る** ボウルに生クリームとグラニュー糖を入れ泡立て器で7分(持ち上げるととろりと落ちるまで)泡立て、水切りヨーグルトも入れ柔らかなツノが立つまで混ぜます。クリームはゆるくても固くてもおいしくできます。
- ③ 組み立て** 容器にスポンジケーキ1枚を敷きます。(残りの1枚はラップに包んで冷凍して次回にお使いください。)スポンジケーキの上に①のジャムを敷き詰め、②のクリームを乗せて平らになります。冷蔵庫で30分ほど冷やし、食べる直前にココアパウダーを振り、イチゴをたっぷり飾ってください。