ティラミス風パンケーキ



Nipponham コラボレシピ

材料 (1人分)

Sucre et Sucre® 4種ベリーソース付パンケーキ	1パック
ココアパウダー	適量
インスタントコーヒー	大さじ2
お湯	150ml
マスカルポーネチーズ	100g
砂糖	大さじ3
生クリーム	100g
フルーツ（ぶどう、ベリーなど）	適量
ミント	適量

作り方

1. Sucre et Sucre® 4種ベリーソース付きパンケーキをグリルプレートにのせ、グリルにセットする。
2. グリル扉を閉め、グリルプレートスイッチを押し、タイマー3分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で1分余熱する。
3. インスタントコーヒーをお湯で溶き、焼いたパンケーキに刷毛で塗る。
4. 生クリームに砂糖を加え、ツヤが出るまで混ぜ、マスカルポーネチーズを加え、混ぜ合わせる。
5. (3)と(4)を交互に重ね、皿に盛り、ベリーソースとパウダーシュガー、フルーツ、お好みでミントを飾る。