

トマトティラミス

材料 4人分

加メ高リコピントマト---3個
 はちみつ-----大さじ2

カステラ（2cm厚さ）---4枚
 カゴメトマトジュース
 （食塩無添加）---大さじ4
 ミントの葉-----適宜

（ティラミスクリーム）
 マスカルポーネチーズ-----200g
 生クリーム-----100cc
 砂糖-----大さじ2
 卵黄-----1個分
 レモンの皮-----1個分

作り方

- ①トマトは1個を8等分のくし切りにして、はちみつと和えておく。
- ②器の底にトマトジュースを大さじ1ずつ注ぎ、角切りにしたカステラを入れて染み込ませる。
- ③ボウルにティラミスクリームの材料を合わせ入れ、ホイッパーで白っぽくもったりするまで混ぜ合わせる。
- ④②に①のトマトの半量を汁気を切って入れ、③のクリームを重ね入れる。残りのトマトをトッピングして、お好みでミントの葉を飾って出来上がり。

ポイント

*ティラミスクリームの香りづけはレモンの皮の他、オレンジリキュールを少量加えてもよいです。



調理時間
約20分

エネルギー
375kcal

塩分
0.3g