

ティラミス風パンケーキ



NH Nipponham コラボレシピ

材料 (1人分)

Sucre et Sucre®	1パック
4種ベリーソース付パンケーキ	適量
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。