

ウィンナーコーヒー エアークーズケーキ仕立て

材料

エアークーズケーキ……………20g
ブラックコーヒー……………80ml
牛乳……………80ml
砂糖……………5g
チョコレートシロップ……………適量

作り方



- ① 牛乳と砂糖を合わせ
電子レンジ(600W)で1分10秒加熱します。
※吹きこぼれに注意して様子を見ながら加熱ください。



- ② ブラックコーヒーを合わせて
カフェオレにします。



- ③ エアークーズケーキを絞り、
チョコレートシロップをかけて完成です。



エアークーズケーキ

材料(3人分)

フィラデルフィアクリームチーズ……………100g
生クリーム……………200ml
砂糖……………20g

作り方

- ① 常温に戻したクリームチーズと砂糖を
軽く混ぜあわせます。
- ② 生クリームをホイップします。(七分立て)
- ③ 1と2をよく混ぜ合わせ、
全体にふんわり弾力が出たら完成です。

