

エアーズケーキ パスタ

材料

エアーズケーキ	100g
スパゲッティ(1.6mm)	150g
トマトソース(市販)	適量
ペペロンチーノソース(市販)	適量
プチトマト	1個
ブラックオリーブ輪切り	2個
バジル	適量

作り方

- ① 塩を加えたお湯でパスタを指定の時間通り茹でたら、2等分にして、それぞれ、トマトソース、ペペロンチーノソースとあえます。
- ② トマトソースのパスタはフォークで1口分ずつくるくると巻き、帽子のような形に並べていく。ペペロンチーノソースのパスタは顔の形になるように盛り付けます。
- ③ 髭や帽子の形になるようにエアーズケーキを絞り、目をオリーブで、鼻と口をプチトマトで作り、バジルを飾ったら出来上がり。

※エアーズケーキは、お好みで砂糖を加えなくてもおいしく召し上がれます。



エアーズケーキ

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。

