



コーヒーセミフレッド

所要時間: 40分 ~人分: 8人 難易度: ●○○ かんたん

材料

| ケーキ | 分量 |
|------------------|-------|
| フェレロ ロシエ | 8粒 |
| 生クリーム（乳脂肪分48%） | 650ml |
| グラニュー糖 | 160g |
| 卵白 | 3個分 |
| インスタントコーヒー | 20g |
| ダークチョコレート | 250g |
| コーヒー豆 | 小さじ1 |
| 食用金 ¹ | |

コーヒーセミフレッド 作り方

- 鍋に水40gを入れ、グラニュー糖を加えて沸騰させます。インスタントコーヒーを加え、スプーンで混ぜて溶かします。その間に電動ハンドミキサーで卵白を泡立て、熱いコーヒーにゆっくりと注ぎ入れながら混ぜ合わせます。粗熱を取ります。
- 生クリーム500mlを泡立て、1.のコーヒーと合わせて混ぜます。混ぜたものの半量を20cmのバントケーキ型（リング型）に注ぎます。ダークチョコレート50gを刻んで溶かします。それを型に流し入れ、砕いたコーヒー豆と残りのコーヒークリームを加えます。
- へらで表面を平らにならし、4~5時間冷凍します。残りのチョコレートを刻み、残りの生クリームを温めたものに入れて溶かします。凍ったコーヒークリームを型からはずして皿にのせ、上からチョコレートガナッシュをかけます。フェレロ ロシエ6粒と食用金¹をあしらえば出来上がりです。1人分ごとにフェレロ ロシエ1粒を添えましょう。

アレルギー：ヘーゼルナッツ、生クリーム、卵、大豆
レシチン