



# ロシェとビスケット のパフェ

所要時間: ~人分: 難易度:  
 🕒 30分 🧑 6人 ●○○ かんたん

## 材料

ケーキ	分量
フェレロ ロシェ	6粒
クリームチーズ	450g
スパイスクッキー	200g
バター	100g
ミルクチョコレート	80g
生クリーム（乳脂肪分48%）	600ml
粉砂糖	50g
赤ブドウ	50g
食用ほおずき	40g
卵白	1個分
バニラビーンズパウダー	小さじ1
グラニュー糖	50g

## ロシェとビスケットのパフェー 作り方

- スパイスビスケットを丁寧にジップロックなどの食品保存袋に入れ、麺棒で叩いて碎きます。ボウルに移し、溶かしバターを加えます。材料がよく混ざるまでかき混ぜ、20x8cmのブリキ型の底に押し付けるようにして敷き詰めます。
- クリームチーズにバニラパウダーと粉砂糖を合わせて泡立て器で混ぜ、細かく刻んだチョコレートを加えてかき混ぜます。
- 電動ハンドミキサーで生クリームを泡立て、やさしく切るように2.のクリームチーズに混ぜ込み、最後に砕いたビスケットを加えます。表面を平らにし、冷蔵庫で4~6時間、または冷凍庫で1時間ほどおいて固めます。
- 赤ブドウを泡立てた卵白にくぐらせてからグラニュー糖の上に移します。そのまま乾かします。ケーキを型から外して皿に盛り付け、フェレロロシェチョコレート、砂糖をまぶしたブドウ、食用ほおずきで飾ります。
- 1人分ごとにフェレロロシェ1粒を添えましょう。

アレルギー：ヘーゼルナッツ、クリームチーズ、大豆レシチン、卵