



## ロシェとビスケット のパフェ

所要時間: ~人分: 難易度:

③ 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

1. 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、麺棒で叩いて砕きます。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、20x8 cmのブリキ型の底に押し付けるようにして敷き詰めます

- 2. 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。
- 3. 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。
- 4. 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。
- 5. 1人分ごとにフェレロ ロシェ1粒を添えましょう。

アレルゲン: ヘーゼルナッツ、クリームチーズ、大豆 レシチン、卵