

# QUEEN'S RECIPE from Instagram



甘さと、酸味、ほろ苦さが  
たまらないお手軽ティラミス！

## いちごのヨーグルトティラミス

材料 (直径6cm×高さ7cm程度のカップ3個分)

小岩井生乳100% ヨーグルト……………200g	カステラ(カット済のもの) ……………3切れ
生クリーム……………100ml	いちご……………8個
砂糖……………大さじ3	ココアパウダー……………適量
インスタントコーヒー……………10g	
水……………100ml	

作り方 (調理時間:20分) ※ヨーグルトの水切り時間を除く。

- 1 ザルにキッチンペーパーなどをしいて、ヨーグルトを入れ、20～30分水切りする。
- 2 生クリームは8分立てにする。
- 3 いちごは洗って飾り分3個を除いた5個を、ヘタをとり縦に4等分にスライスする。
- 4 ボウルに①、②、砂糖を入れ、混ぜ合わせる。
- 5 インスタントコーヒーを水で溶かしておく。
- 6 カステラ1切れを半分の厚さ(約1cmの厚さ)に切る。
- 7 カップに、⑥をしき、⑤を浸す。カップの側面に③のスライスしたいちごを貼り付ける。
- 8 ④のクリームを流し込み、表面をならす。ココアパウダーを振り、③の飾りのいちごを乗せる。



〈レシピ使用商品〉  
小岩井生乳100%ヨーグルト