



## カルボナーラ

### ■材料(4人分)

- ベーコン(ブロック)・・・80g
- にんにく・・・・・・・・・・1片
- オリーブオイル・・・・・・・・大さじ1
- 卵黄・・・・・・・・・・3個分
- 生クリーム・・・・・・・・200ml
- パルミジャーノチーズ・・・大さじ2
- 塩、黒胡椒(粗挽き)・・・適量
- スパゲッティ・・・・・・・・240～280g

### ■作り方

1. ベーコンを拍子木に、にんにくはみじん切りにする。
2. オリーブオイルでにんにくを香りが立つまで炒め、ベーコンを加えてカリッとするまでさらに炒める。
3. オイルとベーコンが人肌くらいに冷ます。その後、卵黄、生クリーム、チーズを入れ、塩・黒胡椒で味を整える。  
(ベーコンの塩味によって調整する)
4. 茹で上げたスパゲッティをソースに絡める。



## ティラミス

### ■材料(4人分)

- |                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| マスカルポーネチーズ・・・200g  | スポンジケーキ・・・・・・・・適量   |
| 【クリームチーズ・・・200g】   | 【カステラ・・・適量】         |
| 生クリーム・・・・・・・・200ml | コーヒー・・・・・・・・100ml   |
| 砂糖・・・・・・・・80g      | ※インスタントコーヒーを濃いめに入れる |
| 卵(全卵)・・・・・・・・1個    | ココアパウダー・・・・・・・・適量   |
| 卵黄・・・・・・・・1個分      |                     |

### ■作り方

1. ボウルに卵と砂糖を入れ、湯煎しながら白っぽくなるまで泡立てる。
2. 1にチーズを数回に分けて入れ、よく混ぜ合わせる。  
(クリームチーズを使う場合は、マスカルポーネよりも固いのであらかじめ柔らかくしておく)
3. 生クリームを8分立てにし、2に加えてチーズクリームをつくる。
4. グラスやガラスジャーのような容器に薄く切ったスポンジケーキまたはカステラをしき、コーヒーを染み込ませる。  
その後、スポンジ→3→スポンジ→3と重ねていく。
5. 仕上げにココアパウダーをふる。