

『お芋ビラミス』

』



サツマイモ 150g グリームチーズ 100g 卵黄 1個 生クリーム 100cc
 砂糖 大1&小1 ココアパウダー 適量

バター 10g 砂糖 大1&小1 水 100cc

- 1、サツマイモは皮を剥き、サイコロ状に切り、水につけておく。
- 2、フライパンにバターを引き、サツマイモを火にかけていく。
- 3、30秒ほどで「スカスカ、水、砂糖を入れ、中火で」水分が飛ぶまで煮込む。

4、室温に出していたクリームチーズと砂糖を混ぜ、生クリームを混ぜておく。

5、8分たてくさいほど混ぜる。

6、煮詰めたサツマイモは水が飛ぶまで煮込む。

7、卵黄にいたサツマイモを混ぜる。

8、容器の中に煮詰めたサツマイモを入れ、クリームをのせていく。その上を2回振り返して出さず、お芋を混ぜる。

9、煮詰めたサツマイモをのせていく。その上を2回振り返して出さず、お芋を混ぜる。