

<参考資料>

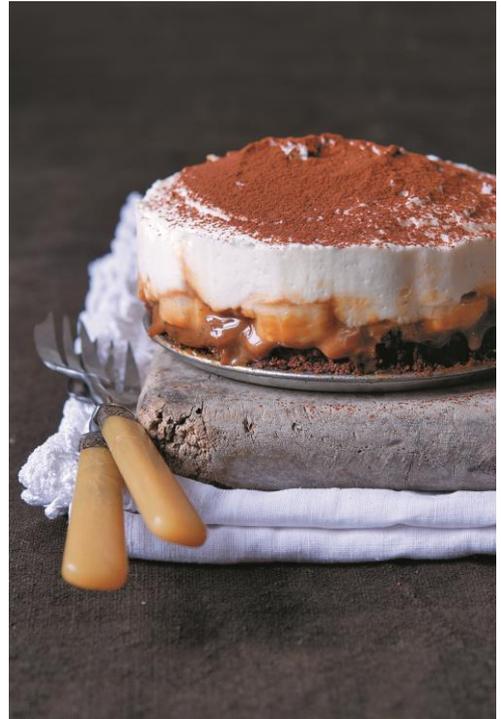
リンツ<クッキングタブレット 70%カカオ>を使用したレシピ

Banoffee au Chocolat

チョコレート風味のバナフィーパイ

材料 (6人分)

| | |
|-----------------------|-------|
| リンツ クッキングタブレット 70%カカオ | 60g |
| 有塩バター | 70g |
| 全粒粉ビスケット(市販品) | 20枚 |
| バナナ | 2本 |
| ミルクジャム(市販品) | 大さじ5杯 |
| 生クリーム | 200ml |
| バニラシュガー | 15g |
| マスカルポーネ | 100g |
| カカオパウダー | 適量 |



作り方

1. チョコレートを砕いてバターと一緒にボウルの中に入れ、湯煎にかけて溶かす。
溶けたらゴムベラで混ぜて均一でなめらかな状態にする。
ビスケットを砕いて、チョコレートの中に加え混ぜる。
2. 型(底が着脱式のタイプのもの)底に1.を敷き詰める。冷蔵庫で30分冷やしておく。
3. 2.のビスケット生地がしっかりと冷え固まったら、バナナを輪切りにして、生地の上に並べる。
バナナの表面をミルクジャムで覆いかぶせる。
4. ミキサーを使って、よく冷やしておいた生クリームを泡立てる。
ゆるく角が立つくらいまで泡立てたら、バニラシュガーとマスカルポーネを加え、クリーミーでなめらかな状態になるまで泡立て続ける。
3.の型にマスカルポーネクリームを詰め、表面を平らにする。冷蔵庫で1時間冷やしておく。
5. 型から取り出して、仕上げにカカオパウダーをふりかける。

※ バニラシュガーが手に入らない場合は、グラニュー糖 15g とバニラエッセンス少々で代用可。