

# かぼちゃティラミス

🕒 調理時間 約25分

🎃 ハロウィン



## 材料 100mlカップ2個分

スライス生チョコレート ..... 4枚  
かぼちゃ ..... 90g  
牛乳 ..... 大さじ1と1/2  
クリームチーズ ..... 60g  
砂糖 ..... 40g  
食パン ..... 1枚  
コーヒー ..... 70ml  
ココアパウダー ..... 適量

## 作り方

- 1 かぼちゃの種と皮を除き、ひとくち大にカットしてレンジで柔らかくし、マッシャー等でつぶしたら、牛乳を加え混ぜる。
- 2 ボウルにクリームチーズを入れてクリーム状にしたら、砂糖、①を加えて混ぜる。
- 3 カップに合わせてパンとスライス生チョコレートを型抜き、コーヒーに浸したパン、スライス生チョコレート、②、コーヒーに浸したパン、②、スライス生チョコレートの順にカップに入れる。
- 4 ③の上からココアパウダーをふり、コウモリを作って飾り付ける。

### ワンポイントアドバイス

カップの底と平行に作るときれいにできるよ。