＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：3人分

- ブラックココアパウダー：50g
- マスカルポーネチーズ：200g
- 生クリーム：100ml
- 砂糖：40g
- ゼラチン：5g
- バニラエッセンス：数滴

作り方

1. ゼラチンは水でふやかしておく。
2. 生クリームを泡立て、マスカルポーネチーズと混ぜる。
3. ブラックココアパウダー、砂糖、バニラエッセンスを加えてよく混ぜる。
4. ふやかしたゼラチンを加え、混ぜて型に流し入れる。
5. 冷蔵庫で3時間以上冷やす。