

# 開チャンねる



チーズを使った美味しいレシピ

今回のテーマは

～ クリスマス ～



材料 (2個分 250mlのカップ)

ビスケット	30g
(A)コーヒー(インスタント)	大さじ2
(A)お湯	100ml
生クリーム	200ml
砂糖	大さじ2
マスカルポーネチーズ	100g
レモン汁	小さじ2
ココアパウダー	適量

ティラミス風マスカルポーネケーキ



調理時間：20分

費用目安：300円前後

作り方 準備。マスカルポーネチーズを常温に戻しておきます。

1. バットにビスケットは4等分に割り入れます。
2. 容器に(A)を入れて混ぜ合わせ、溶けたら1に注ぎ入れ、5分ほど置きます。
3. ボウルに生クリーム、砂糖を入れてホイッパーで8分立てに泡立て、マスカルポーネチーズ、レモン汁を加えてゴムベラで混ぜます。
4. 器に2、3の順に層になるように重ね、ココアパウダーをふりかけて出来上がりです。

Kurashiru より引用

## サンタクロースがプレゼントをくれる理由

きっかけとなるのが、聖ニコラオスのある出来事にあります。貧しさのために娘を身売りさせなくてはならなくなった一家がありました。聖ニコラオスは夜、その家のえんとつから金貨を投げ入れます。この金貨のおかげで、一家は娘を身売りさせずに済んだとされています。因みにこの時、金貨は偶然にも暖炉に下げられていた靴下の中に入りました。これがサンタクロースが夜、プレゼントを靴下に入れてくれる話へと変わっていきました。



医療法人敬任会 グループ  
安心安全の福祉用具・住宅改修

〒583-0007  
大阪府藤井寺市林2-6-30 シャトー林101号

福祉用具かりん

電話：072-959-2068