

# ティラミス風味のみかんケーキ

1 人分 382Kcal



## 【材料（1台分）】

スポンジ（1台）	500g
デコボンストレートジュース	200cc
クリームチーズ	200g
生クリーム	200cc
砂糖（好み）	60g
レモン汁	30cc
デコボン（角切り）	200g
ミント	適量

## 【作り方】

- ①スポンジを焼き、冷まして3層に切る。（スポンジの黄色の部分の少し取り、裏ごししておく）
- ②クリームチーズをボウルに入れ、よく混ぜ砂糖を加える。さらに生クリームも入れよく混ぜ、レモンの絞り汁も加えて混ぜる。
- ③デコボンは1cm角に切っておく。
- ④皿の上にスポンジの1枚を置き、デコボンストレートジュースをハケでぬり②のクリームクリームチーズの1/5をのぼしデコボンを適量のせ、さらに2枚目のスポンジを重ねて同じくり返しをする。
- ⑤3層重なれば残りのクリームチーズを全体にぬり、上部に裏ごししたスポンジを散らす。
- ⑥ミントを添えていただく。

- ※ デコボンストレートジュースがない場合は、みかんジュース100%でもよい。
- ※ デコボンがない場合は、他のみかんでも良い。
- ※ デコボン使用（旬は12月中～5月）