

Cream Cheese-Mascarpone Frosting

Enough for one three-layer cake (23-cm cake pans)

- 474 g heavy cream, cold
- 340 g cream cheese, at room temperature
- 340 g mascarpone, at room temperature
- ½ tsp vanilla extract
- 170 g powdered sugar, sifted
- ½ tsp kosher salt

1. Whip **cream** by hand, in electric mixer or in food processor. Cover in bowl and refrigerate.
2. Blend **cream cheese** and **mascarpone** in food processor or electric mixer until smooth.
3. Add **vanilla**, pulse briefly, then add **powdered sugar** and **salt**. Blend well.
4. Transfer cream cheese mixture to bowl; fold in whipped cream.
5. Refrigerate until needed.



クリームチーズ-マスカルポーネフロスティング

23cm ケーキ型の3段ケーキ用

- 濃厚生クリーム 474g(冷たい状態)
- クリームチーズ 340g(室温に戻す)
- マスカルポーネ 340g(室温に戻す)
- バニラエキストラクト 小さじ½
- 粉砂糖 170g(ふるっておく)
- コーシャソルト 小さじ½



1. 生クリームを手で、電動ミキサーまたはフードプロセッサーで泡立てる。ボウルに入れて冷蔵庫で冷やす。
2. クリームチーズとマスカルポーネをフードプロセッサーまたは電動ミキサーで滑らかになるまで混ぜる。
3. バニラエキストラクトを加えて短く攪拌し、次に粉砂糖と塩を加える。よく混ぜる。
4. クリームチーズの混合物をボウルに移し、生クリームを折りたたむように混ぜる。
5. 使用するまで冷蔵庫で冷やしておく。