

オリジナル クリスマスケーキ

材料 スポンジ15cm型

卵 2個
砂糖 40g
薄力粉 60g

デコレーション
生クリーム 400g
砂糖 40g
アンビベシロップ 15g
いちご 8粒



作り方

- ①卵を卵黄と卵白に分けておきます。
- ②卵白をしっかりと泡立て、砂糖を加えてさらに泡立てます。
- ③泡立てた②に卵黄を加えて混ぜたら、薄力粉を入れてしっかりと混ぜ合わせます。
- ④③を型に流し入れ、180度のオーブンで25分焼き上げます。
- ⑤焼きあがったスポンジを真ん中で2等分にカットして冷まし、クリームを塗ってデコレーションして出来上がりです。

本日のデザート

カスタードSoyプリン

材料 4個分

卵黄	50g(2個分)
豆乳	80g
生クリーム	120g
砂糖	25g

カラメル

砂糖	25g
水	15g
水(色止め用)	10g



作り方

- ①卵黄と砂糖をボールに入れ、よく混ぜておきます。
- ②鍋に豆乳と生クリームを合わせ、軽く温めます。
- ③②を①に入れよく混ぜたら、カップに注ぎ80度10～15分蒸します。

カラメル

- ①鍋に分量の砂糖と水を入れ、カラメルの色になるまで煮ます。
- ②程よく色が付いたところで火を消し、色止め用水を入れます。

