

🍬🍬 チャレンジレシピ 🍬🍬

☆ショートケーキ（15cm丸型 1台分）

〈スポンジケーキ〉

卵	2個
砂糖	40g
薄力粉	60g

〈シロップ〉

砂糖	10g
水	20g

〈デコレーション〉

生クリーム	400g
砂糖	40g
いちご	6粒
チョコプレートなど	



～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、薄力粉をふるい入れて、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20～25分焼き上げます。
- ⑤焼きあがったスポンジを横にカット（2枚になります）して冷まし、シロップを塗った生地に泡立てたクリームを塗って、デコレーションして出来上がりです。





本日の試食用デザート



☆ホワイトチョコムース ベリーソース（3個分）

<ホワイトチョコムース>

粉ゼラチン	2.5g
水	10g
ホワイトチョコ	60g
牛乳	70g
砂糖	3.5g
生クリーム	110g

<ベリーソース>

冷凍ミックスベリー	50g
砂糖	20g
レモン汁	3g



～作り方～

<オレンジムース>

- ①ゼラチンを分量の水でふやかしておきます。
- ②鍋に牛乳・砂糖を入れて加熱し、①のゼラチンを加えて溶かします。
- ③ボウルにホワイトチョコを入れ、お湯に浮かべて溶かします。
- ④③をお湯からはずして生クリームを加え、氷水にあててしっかり冷やします。
- ⑤④を軽く泡立て、②を混ぜます。
- ⑥カップに流し、冷やし固めます。

<ベリーソース>

- ①冷凍ミックスベリーを鍋に入れ、砂糖を混ぜて20分置きます。
- ②①にレモン汁を混ぜて火にかけます。
- ③10分ほど煮たら氷水にあてて冷やし、固まったホワイトチョコムースに乗せたら完成です！

