

2018年12月22日一人暮らし応援料理教室レシピ

ひとり暮らし応援!!料理教室で作った料理のレシピを公開します。是非挑戦してみてください。

【メニュー】

ベリーのクリスマススコップケーキ

<材料> 1台分

スポンジケーキ 830g ・ ブランデー 20g ・ 水 10g ・ クリーム 400g
ざらめ糖 45g ・ フルーツカクテル缶 400g ・ キウイフルーツ 120g
4種のベリーミックス 300g ・ ミントの葉

<作り方>

- ①スポンジケーキを二枚（二層）に切り分ける。
- ②ブランデーと水を合わせて、ブランデー水を作る。
- ③生クリームにグラニュー糖を加え、ボウルの底を冷やしながらかき混ぜ、8分立てにホイップする。
- ④大きなバットに①の一枚をのせ、②のブランデー水を刷毛で塗る。
- ⑤スポンジの上に、③のクリームを塗り、水気を切ったフルーツカクテルを敷きつめる。いちよう切りのキウイも並べる。
- ⑥フルーツの上に、クリームを塗り、①の残りのケーキで蓋をする。
- ⑦②のブランデー水を刷毛で塗り、残りのクリームを塗る。
- ⑧ベリーミックスを敷きつめる。ところどころにミントの葉を飾る。

100均に行くと、クリスマスデコレーショングッズがたくさん並んでいます。可愛いサンタクロースやトナカイを飾っても素敵です。クリスマス柄の紙ナフキンで、フォークを包むなど、一工夫するのが楽しくなります！

