

2019年11月16日開催 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。

【チョコレートスコップケーキ】

<材料>一人分

スポンジケーキ	830 g
バナナ	600 g
COOP メーブルくるみ	40 g
いちご	300 g
B	
㊦ ミルクチョコレート	200 g
㊦ 生クリーム	400 g
C	
㊦ 生クリーム	100 g
㊦ 上白糖	6 g
粉砂糖	15 g

<作り方>

- ①スポンジケーキは、厚さを1/3ずつに切り分ける。
- ②Bでチョコレートクリームを作る。チョコレートは刻んで耐熱容器に入れ、電子レンジで1~2分加熱する。生クリームを5~6分立てにし、②のチョコレートを加える。
- ③バットに①の一枚を置き、チョコレートクリームの1/3を塗り、輪切りのバナナ1/2・クルミ1/3を散りばめ、次の一枚を乗せ、同じようにする。
- ④三枚目を乗せて、クリームを塗ったら、冷蔵庫に入れて落ち着かせる。
- ⑤Cをあわ立て、ホイップクリームを作る。
- ⑥冷蔵庫から出した④にホイップクリームとイチゴ・くるみでデコレーションする。

きのこの山・いちごサンタさん・グリーンなど賑やかに！最後に、粉砂糖をふるって、完成

