



Merry Christmas

クリスマスケーキ作りにチャレンジ

＜材料12cm×5個分＞

【 スポンジ 】

卵	280 g
さとう	160 g
小麦粉	150 g
無塩バター	50 g
バニラオイル	少々

【 デコレーション 】

シロップ	
{ グラニュー糖	60 g
{ 水	120ml

ホイップクリーム	
{ 生クリーム	600ml
{ グラニュー糖	45 g

かざり	
いちご	50粒
サンタクロース	5つ
ひいらぎの葉	5本

＜作いかた＞

♪ スポンジを焼く ♪

- ① 卵をかるくほぐし、ふるったさとうをくわえ混ぜる。
- ② これを湯せんにつけ、もったりするまであわ立てる。
- ③ ②にふるった小麦粉をくわえ、溶かしバターを入れ、ゴムベラで混ぜ合わせる。さらにバニラオイルをくわえる。
- ④ ケーキ型に③を流す。
- ⑤ オーブン（160～170℃）で20分焼く。
- ⑥ 焼き上がった生地を冷ます。

＜デコレーション＞

♪ シロップ作り ♪

- ⑦ 鍋にグラニュー糖と水を入れ、火にかける。グラニュー糖が溶けたら火を止めて冷ます。

♪ ホイップ立て ♪

- ⑧ 生クリームとグラニュー糖を合わせ、氷水にあて8分立てにする。
- ⑨ スポンジを2まいにスライスし、⑦のシロップをハケでぬる。
- ⑩ ⑨のスポンジにホイップクリームをぬり、好みていちごをのせる。
- ⑪ 残りのホイップクリームをケーキ全体にぬり、いちごなどをかざりつける。

