

クリスマスツリーケーキ(りんごうさぎ)

市販のものを使って簡単デコレーション！友だちのお誕生日会にもぜひ！

材料(1台分)

- | | |
|--------------|------|
| ・ スポンジケーキ | 100g |
| ・ ベビーシュークリーム | 200g |
| ・ 生クリーム | 250g |
| ・ ミルクチョコレート | 50g |
| ・ いちご | 50g |
| ・ みかん | 30g |
| ・ りんご | 1玉 |



<作り方>

A[ツリーをつくる]

- ①スポンジケーキを厚さ 1/2 に切る。
- ②生クリームは好みの固さに泡だてしておく。
(市販されている既にホイップされたクリームでも全然 OK)
- ③チョコレートを電子レンジにかけ、溶かす。
- ④チョコレートをシュークリームの上半分に塗る。
(先端をチョコレートにちょこんと浸しても OK)
- ⑤スポンジケーキの上に、ホイップクリームを絞り、④のシュークリームを並べ、ツリーの形になるように積み上げていく。
隙間はホイップクリームで埋めていく。
- ⑥いちご・みかんでデコレーションをする。
好きなチョコレート菓子をつかってデコレーションしても OK。

B[りんごうさぎを作る]

- ①りんごは 8~10 個のくし形に切る。芯の部分は取り除く。
- ②りんごの皮に、V 字の切れ目を入れる。りんごのおしり(V 字に切り込みを入れた上の箇所)から皮をむく。
- ③切り込みを入れた V 字の皮は捨てる。(薄い食塩水に切ったりんごを入れて置くと変色を防ぐことができる。)