



贅沢アフタヌーンティーを楽しもう!

## シルベーンのダブルチョコプレート

所要時間  
約30分



※画像はイメージです。

### 【材料】(2人分)

・シルベーン 4個

・バナナ

・オレンジ

・ブルーベリー

・ラズベリー

・ホイップクリーム

・粉糖

・ミント 適宜

適量

#### 〈チョコレートソース〉

・スライス生チョコレート 3枚

・牛乳 大さじ1

#### 〈オレンジソース〉

・オレンジジュース 50ml

・砂糖 小さじ1

・片栗粉 小さじ1/3

### 【作り方】

#### 01.

シルベーンを横半分に切る。

#### 02. チョコレートソースを作る

耐熱ボウルに全ての材料を合わせ、ラップをして電子レンジ(600W)で1分~1分20秒加熱する。熱いうちによく混ぜる。

#### 03. オレンジソースを作る

小鍋に全ての材料を合わせ、とろみがつくまで中火にかける。粗熱が取れたら冷蔵庫で30分ほど冷やす。

#### 04.

お皿にチョコレートソースをしき、シルベーンをバランスよく盛り付ける。フルーツ、ホイップクリーム、ミントを盛り付け、粉糖をふる。オレンジソースを添えてお好みの量をかけながらいただく。

※写真は1人分です。

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※食材を切る際はケガにご注意ください。

※やけどにご注意ください。

ブルボンシルベーンのホームページはこちら!

<https://www.bourbon.co.jp/sylveine/>

