

切ったらびっくり!!

## アルフォートサプライズケーキ

RECIPE  
#09



難易度: ★ ★ ☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※ケーキを切る際はケガをしないようにご注意ください。

### 材料(3~4人分)

- ・好きなブルボンアルフォートミニチョコレート…48個(4箱分)
- ・スポンジケーキ 5号(直径15cm)……………2個
- ・水……………130ml
- ・砂糖……………大さじ5  
(大さじ2と大さじ3に分けておく)
- ・洋酒……………お好みで
- ・生クリーム……………400ml
- ・いちご……………お好みで
- ・アラザン……………お好みで

### 用意する器具

- |          |               |
|----------|---------------|
| ・包丁      | ・ハケ           |
| ・耐熱容器    | ・絞り袋          |
| ・電子レンジ   | ・口金           |
| ・ボウル     | ・10cm丸型       |
| ・ハンドミキサー | (なければ包丁でくり抜く) |

### ～作り方～ 所要時間:約25分

・準備: **スポンジケーキ**2個を包丁で2枚にスライスして、4枚の生地にしておく。

**水**、**砂糖**(大さじ2)、お好みで**洋酒**を耐熱容器に入れ、電子レンジ600Wで約40秒温めシロップを作る。

**生クリーム**と**砂糖**(大さじ3)を混ぜてハンドミキサーで8分立てに泡立てしておく。

- ① スライスしておいた2枚の生地を直径10cmの丸い型で抜き、リング型にする。
- ② 型で抜いていない生地とリング型にした生地の表面にハケでシロップを塗る。
- ③ 型で抜いていない生地1枚の端に絞り袋に入れた**生クリーム**を絞り、  
**生クリーム**の上にスライスした**いちご**をのせたらリング型にした生地を1枚のせる。
- ④ ③のリング型の生地の上に**生クリーム**を絞り、スライスした**いちご**をのせたら、  
もう1枚のリング型にした生地をのせる。
- ⑤ ④の内側に**アルフォートミニチョコレート**を入れる。
- ⑥ ④のリング型の生地の上に**生クリーム**を絞り、スライスした**いちご**をのせたら、  
もう1枚の型で抜いていない生地をのせる。
- ⑦ ⑥を残りの**生クリーム**で覆い、**いちご**、**アラザン**、**生クリーム**などでデコレーションをする。

### POINT!

アルフォートミニチョコレートを内側に入れる時に、立てて入れるとケーキが切りやすくなります。

アルフォートミニチョコレートを2段程度に積み上げると、切った時にこぼれ出て、サプライズ感が増します。