

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。

お好みでいちごをサンドする場合はスライスしておく(トッピング用はそのまま)

- ① 準備でスライスしたスポンジケーキ生地4枚のうち、真ん中にはさむ2枚の生地を直径10cmの丸い型で抜く。
- ② 4枚の生地すべての表面にハケでシロップを塗る。
- ③ 一番下に型で抜いていない生地を置き、絞り袋に入れた生クリームとスライスしたいちごをのせながら、  
①の丸い型で抜いた生地を2段目、3段目に重ねる。
- ④ ③の内側の穴にお好きなアルフォートミニチョコレートを入れる。
- ⑤ 3段目の生地の上にも生クリームといちごをのせたら一番上に型で抜いてない残りの生地です。
- ⑥ ⑤を残りの生クリームで覆い、トッピングとして生クリーム、いちご、アラザンなどでデコレーションする。

### 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、切った時にアルフォートがこぼれ出て、サプライズ感が増します。