

生チョコ入りスコップケーキ

🕒 調理時間 約20分

🌲 クリスマス



材料 21cm×21cm×6cmの容器1個分

スライス生チョコレート 8枚
 スポンジケーキ 6号(直径18cm) 1台
 ★砂糖 大さじ2
 ★水 大さじ6
 ★キルシュなどお好みの洋酒
 お好みで小さじ1程度
 生クリーム 400g
 砂糖 大さじ2
 いちごなどお好みのフルーツ 適量

作り方

- 1 スポンジケーキを厚さ1cm程度に切る。生クリームに砂糖を入れて8分立てにする。
- 2 ★の砂糖と水を耐熱容器に入れ、レンジ500W、約1分温めて砂糖を溶かし、冷めたらお好みで洋酒を加えシロップをつくる。
- 3 容器の底にカットしたスポンジをしきつめ、②のシロップの半分をぬったら、スライス生チョコレートをしき、泡立ておいた生クリームの半分をのせる。
- 4 スライスしたいちごやフルーツをのせ、③と同じ順にもう一度重ねる。
- 5 お好きなフルーツで飾る。

ワンポイントアドバイス

平らに重ねていくときれいにできるよ。

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。