

子どもと一緒に作る

「おやつ編」

みんなで すくって食べる クリスマス スコップケーキ



●調理のポイント

ホイップクリームは氷水をあてながらつくと、きれいに仕上がります。スポンジケーキがなければカステラでも代用可能です。フルーツはあるものを使用しても構いません。子どもと一緒に飾り付けを楽しみましょう。

(指導／江上料理学院副院長・江上佳奈美)



●クリスマス スコップケーキ

【材料】

スポンジケーキ

(18cmサイズのもの) 1枚

A(砂糖 20g、水 大さじ3杯、レモン汁 小さじ1杯)

B(生クリーム 1カップ、砂糖 20g)

いちご 7個

キウイ 1個

チョコ菓子 適宜

【作り方】

①台になるスポンジケーキは一口サイズの2cm角に切る。

②小鍋にAを合わせ、火にかける。砂糖が溶けたら火からおろし冷ます。(または耐熱容器に入れて600Wのレンジで30秒ほど加熱する)

③ボウルにBを入れて泡立て、ホイップクリームをつくる。

④いちごは縦にスライスし、キウイはいちょう切りにする。

⑤大きめの器に①のスポンジを並べ、ハケなどで②を塗る。

⑥⑤の上にカットしたイチゴとキウイを平らに並べる。(半分はかざり用にとっておく)

⑦⑥に③のホイップを乗せ、平らにならす。スプーンの背を使い、波状にもようをつける。

⑧残しておいたイチゴとキウイ、チョコ菓子(丸粒、スティック)を使い、かわいらしくかざりつける。