

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。