

ふわふわねこのさっまいもケーキ



ふわふわで可愛いねこのケーキです。
手順は多いですが、ひとつひとつの作業はかんたんであるので作りやすいと思います。



材料

私は型に湯のみ茶碗を使っています。
湯のみ茶碗も2分の1の材料です。

- スポンジ (手作りでも市販のものでも◎)
- タルト台 全粒粉 薄力粉 各50g
くま 20g 砂糖 40g
バター 50g
- ムース さつまいも 200g (正味)
マシュマロ 100g
牛乳 200g
- 甘露煮 さつまいも 100g (皮つきでOK!)
- ★ (砂糖 20g
1/2 5g
水 さつまいもが水分で足りるくらい)
- チョコポン

♡ (砂糖 20g
水 50g
クランシー ノンベジ)

～完成図～



ふわふわ
＆クリーミー!

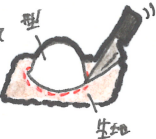


スポンジの色を変えてり
形を変えてり!!!
アレンジ無限大!!
いろいろは憂々牛乳を
作ってました。

作り方

1. まずはタルト台を作ります!

- ① くまを空けりし、きざめ!
- ② 全粒粉と薄力粉は合わせてふるい、砂糖とくまを加えて混ぜる
- ③ ②にバターを加え、1とまと(半)にアタマから5mmくらいにのばし、型を当てて成形(右の図のようになす)
- ④ 170℃に予熱したオーブンで15～20分焼く
- ⑤ 粗熱がとれたら♡をムースを流して冷やしてシロップをぬる



2. お次はムース!

- ① さつまいもは皮をむき、1cmの厚さに切ったゆでる
- ② 鍋にマシュマロと牛乳100gを入れ、マシュマロが溶けるまで温める
- ③ ミキサーに煮た牛乳、水気を切ったさつまいも、②を入れてよく混ぜる
- ④ フラップを敷いた型に流し入れ、空気を抜いて冷蔵庫で冷やす

3. 最後に甘露煮!

- ① さつまいもは洗って皮つきのまま1cm弱のさいの目にし、水にさらす
- ② 水気を切って鍋にクツレ、★を入れてよく煮る

4. 全部できたら...

- ① 固めたムースの上に甘露煮とタルト台をのせ、1つくり返してお皿にのける
 - ② スポンジを焼く目とりのきき、フットプロセッサーにかけて崩してものを①にまぜる
 - ③ チョコポンで飾りを書いて完成!
- 書きがらいたらオーガニストに書いて冷やしてからのも◎!

