

◆◆◆ 材料 ◆◆◆

(スポンジケーキ)

全卵(MかLサイズ)3個

- 砂糖 80g
- 薄力粉 50g
- コーンスターチ 20g
- 牛乳 大1と1/2

(チョコレートクリーム)

- 生クリーム 150cc
- 砂糖 30g
- 無糖ココア 大さじ2

◆◆◆ 作り方 ◆◆◆

1. ボールに卵を溶きほぐし、砂糖を加えて湯煎で温めながら、ハンドミキサーでもったりと、カスタードクリームのような色になるまで攪拌(かくはん)する。
2. 湯煎から外し、振るっておいた粉類を加え、底からすくい上げるように手早く丁寧に混ぜる。牛乳も加えて、手早く混ぜる。
3. 紙を敷いた天板に、厚さが均等になるように流し入れ、160度に温めてあるオーブンで30～40分位焼く。
4. ボウルに生クリームと砂糖を入れ氷水に当てながらハンドミキサーで8分立てに仕上げる。溶かしてあるココアを入れ混ぜ合わせる。
5. チョコレートクリームを全体に塗る。フォークで木の模様をつけ、トッピングを飾る。