

ひじきが食べた 芋ンブラン



材料（1人分）

【スポンジケーキ（18cm型）】

米粉	80g
卵	3個
砂糖	80g
牛乳	20g
無塩バター	20g
バニラエッセンス	少々
ベーキングパウダー	3g

【クリーム】

さつまいも	50g
砂糖	10g
ひじき	2g
生クリーム	25g
バター	5g
卵黄	5g

【ケーキ上乗せ用クリーム】

生クリーム	100g
砂糖	10g

【飾り】

甘納豆	1個
-----	----

事前準備

- ・ケーキ上乗せ用クリームは事前に混ぜ合わせあわ立てておく。
- ・ひじきは水戻ししよく水気を切っておく

【スポンジケーキを作る】

- ① 卵に砂糖を加えすりませ、湯せんにかけてながら泡立て、人肌ぐらいでバニラエッセンスを加える。
- ② ①に米粉を加えすく上げるように混ぜる。
- ③ 全体に混ざったら、牛乳、溶かしバターを加えてよく混ぜ合わせる。
- ④ ③を18cm型に流し入れ170℃に温めたオーブンで20～25分焼く。

【さつまいもクリームを作る】

- ① サツマイモを茹で裏ごしをする。
- ② ひじきと生クリームをミキサーにかける
- ③ に砂糖を加えて弱火にかけ、なめらかになったら
- ④ ②・バター・卵黄を加えてよく混ぜ合わせる。

【仕上げ】

- ① スポンジケーキを2枚に切り、5～6cmの丸型で抜く。
- ② 泡出ておいた生クリームを①に乗せ、さつまいもクリームを絞り出し袋に入れ、絞りだしながら生クリームの上に波状に乗せていく。
- ③ ①甘納豆を飾れば出来上がり。