

# 「きよたスイーツレシコンテスト」(子どもの部)

## 優秀賞

作品のタイトル	春が待ってる！！冬の白旗山ケーキ
「きよたらしさ」をイメージした部分	生クリームで雪がつもった白旗山にして、白旗山の中には梅のピンクとほうれん草のみどりで、春らしいカラフルな色をイメージしました。森の木をイメージしたチョコと、生クリームの中にかくれている甘酸っぱい梅の味が工夫したところです。
材 料 (底の直径15cm×高さ12cm分)	作 り 方
<p>○ほうれん草のパンケーキ ほうれん草の葉 8枚 牛乳 150cc 卵 1コ ホットケーキミックス 200g サラダ油 少々</p> <p>○梅ムース マシュマロ 110g 牛乳 80cc 梅シロップ 大さじ1 食紅 少々</p> <p>○飾り 生クリーム 100cc 砂糖 7.5g シロップ漬けの梅の実 1/2コ 市販の枝型チョコ 12本</p>	<p>① 小鍋に、マシュマロと牛乳を入れ、かきまぜながら弱火で完全に溶かしたら少し冷ましてから、梅シロップと食紅を耳かき1/3程度入れてよく混ぜる。</p> <p>② 平らなバットなどにラップを敷き、①を流し入れて20分くらい冷蔵庫で冷やしておく。</p> <p>③ ほうれん草の葉の部分と牛乳をミキサーにかける。</p> <p>④ ボウルに卵をときほぐし、③とホットケーキミックスを入れて混ぜる。</p> <p>⑤ フライパンに薄く油を塗って十分に熱し、一旦ぬれ布巾の上で冷ましたら、④をおたまですくい、直径15cmくらいに広がるように入れ、弱火で両面を焼き上げる。</p> <p>⑥ ⑤の要領で、直径を少しずつ小さくしながら8~10枚くらい焼く。一番上は直径3cmくらい。</p> <p>⑦ パンケーキが冷めたら、一番大きなものを一番下にして、その上に②の梅ゼリーを大きめのスプーンで下のパンケーキより少し小さめに丸くくりぬいてのせる。</p> <p>⑧ だんだん小さくなるように、パンケーキの大きさに合わせて、梅ムースとパンケーキを交互に重ねていく。</p> <p>⑨ 生クリームに砂糖を入れてホイップクリームを作り、小さく刻んだ梅の実を混ぜる。</p> <p>⑩ パンケーキの山にホイップクリームを塗って雪山に見立て、木の枝のような市販のチョコ菓子を好きなのところに差す。</p> <p>※ケーキナイフで真中から切って、グリーンとピンクの層を見せてから食べてほしいです。</p>

