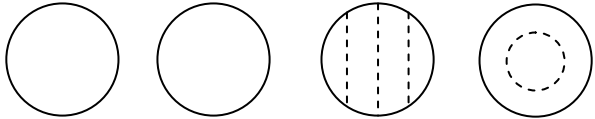


「きよたスイーツレシコンテスト」(子どもの部)

入賞

作品のタイトル	白旗ドーム
「きよたらしさ」をイメージした部分	雪解け後の新緑が綺麗な白旗山
材 料 (直径 18cm ボール 1 個分)	作 り 方
<p>○ココアスポンジ 全卵 3個 薄力粉 80g グラニュー糖 100g 牛乳 50cc バター 25g ココア 20g</p> <p>○栗ムース 栗 70g 上白糖 15g 牛乳 60cc ゼラチン 2g 水 小さじ2 生クリーム 70cc 上白糖 6g 栗 50g</p> <p>○抹茶ムース 抹茶 小さじ1 上白糖 20g 生クリーム 130g 牛乳 60cc ゼラチン 2g 水 小さじ2</p> <p>○抹茶クリーム 抹茶 小さじ2 上白糖 小さじ3 生クリーム 150cc</p>	<p>(ココアスポンジ)</p> <ol style="list-style-type: none"> 18cm のケーキ型に紙をひく。 全卵を卵黄と卵白に分ける。 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、できたら卵黄を入れ、薄力粉とココアのふるったものを入れる。 牛乳とバターをレンジでとろかしたものも入れる。 170℃で予熱したオーブンで35分焼く。 <p>(栗ムース)</p> <ol style="list-style-type: none"> ※がついている材料をミキサーによくかける。 ゼラチンを水でふやかして、レンジでよくとろかしておく。 生クリームに上白糖を入れ7分立てにする。 ミキサーでペーストになったものの中にゼラチンを入れよく混ぜ、生クリームの中に入れる。 最後に一口大にした栗を入れる。 ココアスポンジを4枚に切り、図のようにする。  <ol style="list-style-type: none"> ボウルの中で組み立てたスポンジの中に栗ムースを入れ、ひと回り小さく切ったスポンジを乗せる。 冷蔵庫で冷やしている間に次のムースを作る。 <p>(抹茶ムース、クリーム)</p> <ol style="list-style-type: none"> 抹茶をボウルに入れ、あたためた牛乳を入れ混ぜる。 ゼラチンを水でふやかしてレンジでよくとろかしておく。 生クリームに上白糖を入れ7分立てにする。 抹茶にゼラチンを入れ、よく混ぜ生クリームに入れる。 スポンジの中に入れ、スポンジでふたをして冷やす。 よく冷えたら型から取り出し、8分立てにした抹茶クリームをぬって、栗をトッピングして完成！！

