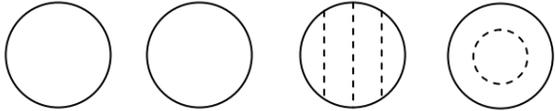


# 「きよたスイーツレシコンテスト」(子どもの部)

## 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"> <li>18cm のケーキ型に紙をひく。</li> <li>全卵を卵黄と卵白に分ける。</li> <li>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。</li> <li>牛乳とバターをレンジでとろかしたものも入れる。</li> <li>170℃で予熱したオーブンで35分焼く。</li> </ol> <p>(栗ムース)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>※がついている材料をミキサーによくかける。</li> <li>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。</li> <li>生クリームに上白糖を入れ7分立てにする。</li> <li>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。</li> <li>最後に一口大にした栗を入れる。</li> <li>ココアスポンジを4枚に切り、図のようにする。</li> </ol>  <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>冷蔵庫で冷やしている間に次のムースを作る。</li> </ol> <p>(抹茶ムース、クリーム)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>抹茶をボウルに入れ、あたためた牛乳を入れ混ぜる。</li> <li>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。</li> <li>生クリームに上白糖を入れ7分立てにする。</li> <li>抹茶にゼラチンを入れ、よく混ぜ生クリームに入れる。</li> <li>スポンジの中に入れ、スポンジでふたをして冷やす。</li> <li>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！！</li> </ol>

