

一緒に食べよう

市販品で作れる

お誕生日ケーキ

家族で訪ねて誕生日会。“みんなで作る”というプレゼントはいかがでしょう。

☑ 材料 [ロールケーキ1本分]

ロールケーキ* (市販)
…1本 (約14cm長さ)

A 砂糖…大さじ1
湯…大さじ1
ブランデー**…大さじ½

生クリーム…100ml

砂糖…10g

いちご…15個
バナナ…1本
レモン汁…少々
ブルーベリー…少々

アルミや紙のケース
(直径約7cm)…6枚
ポリ袋 (厚手)…1枚
ろうそく…適宜

*「スイスロール」と呼ばれるものなど、スーパーやコンビニで買える商品。

**ほかに、ラム酒や、コアントローなどのリキュール。風味づけなので、入れなくてもよい。

🕒 作り方 [👍20分]

- 1 くだものは食べやすい大きさに切る。バナナはレモン汁をふって変色を防ぐ。
- 2 ロールケーキは5等分に切る。大皿にアルミケースを置き、ケーキをのせる。Aを合わせ (シロップ)、ケーキの上面に、スプーンや刷毛で塗る。
- 3 ボールに生クリームを入れ、砂糖を加え、泡立器で角が立つまで泡立てる。ポリ袋に詰める。
- 4 袋の隅を三角に小さく切り落とし、ケーキにクリームをしぼり出す。くだものを飾る (写真中央のケースには、フルーツを盛っている)。

ポイント



風味づけのシロップで、しっとり感も出て食べやすくなります。



しぼり袋がなくても、ポリ袋でしぼり出せます。

~~冷めます~~

当日中に食べます。

何歳になったんだっけ
まあ、いしかあ〜



1本分 1562kcal・た23.0g・塩分0.6g