



いちごのデコレーションケーキ♪

作り方

- ①スポンジケーキは厚さ1cmにスライスする。
- ②いちごはデコレーション分を10粒ほど残し、ヘタをとって縦にスライスする。
- ③生クリームにきび砂糖を入れ、ボールの下に氷を当てて、8分立てに泡立てる。
- ④スポンジ→クリーム→いちご→クリーム→スポンジの順番に3段重ねていき、最後にクリームでデコレーションする。
- ⑤クリームを絞り、いちごを飾って完成！

春休み、お子さまと一緒にケーキ作りなどいかがでしょうか♪
生クリームは泡立てすぎに注意してデコレーションして下さいね。

材料:

スポンジケーキ 15cm 1台
生クリーム 300ml～400ml
きび砂糖 大さじ3～4
いちご 1パック