

★カスタードクリーム



卵 3個	牛乳 300cc
砂糖 60g	バター 10g
薄力粉 30g	バニラエッセンス 少々

- 1 耐熱ボウルに卵黄、砂糖を入れて混ぜ合わせる。
- 2 1に薄力粉を加えて混ぜ合わせる。
- 3 2に牛乳を2～3回に分けて加え、なじむまでよく混ぜる。
- 4 レンジで3分加熱する。取り出してよく混ぜ、さらに2分加熱する。
- 5 取り出してクリーム状になっていれば、バターを加えて混ぜ合わせ、さらにバニラエッセンスを振り入れ、混ぜ合わせる。
- 6 粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。

★さつまいもクリーム



さつまいも 400g
生クリーム 200cc
砂糖 大さじ2.5

- 1 さつまいもの皮をむき、1cm位の輪切りにして、柔らかく茹でる。
- 2 1のお湯を捨て、砂糖を加えフードプロセッサーで滑らかにし、生クリームを加えさらに混ぜる。お好みでバニラエッセンスまたは洋酒を加える。

★生クリーム



生クリーム 300g
砂糖 大さじ1.5

- 1 ボウルに生クリームと砂糖を入れてお好みの固さに泡立てる。お好みで洋酒を加える。

★シロップ



砂糖 大さじ2
水 大さじ4

- 1 材料を合わせてレンジで1分加熱して砂糖が溶けるまでかき混ぜる。お好みで洋酒を加える。

★スポンジ(天板37×26cm1枚分)



卵 4個	牛乳 65cc
砂糖 80g	油 50g
薄力粉 80g	塩 適量

- 1 大きめのボウルに卵白と塩1つまみを入れて泡立てる。軽くツノが立ったら砂糖の半量を3回に分けて入れてその都度しっかり泡立てる。ツヤのあるしっかりしたメレンゲになったら、低速でキメを整える。
- 2 牛乳をレンジで15秒温める。
- 3 オーブンを160℃に予熱する。
- 4 別のボウルに卵黄と残りの砂糖を入れて白っぽくなるまで泡立てる。
- 5 4に牛乳を入れて混ぜ、油も入れて混ぜる。
- 6 5にふるっておいた薄力粉を入れ、しっかり混ぜ合わせる。
- 7 5に卵白を1/3を加えてよく混ぜる。
- 8 6に卵白を1/3加えて、ゴムベラに持ち替えて泡をつぶさないように混ぜる。
- 9 1の残りに7を加えてゴムベラで底からすくって切るように混ぜる。
- 10 クッキングシートを敷いた天板に流し入れ、1回軽く落として空気を抜き、170℃のオーブンで20分程度焼く。
- 11 焼きあがったスポンジの表面にシロップをハケで塗る。



透明カップにカットしたスポンジ・各種クリーム・お好みのカットフルーツなどを層になるように入れたらできあがり！

