

♡ くるみ入りチョコレートケーキ ♡

今回はくるみのパウンドケーキを使ったチョコレートケーキをご紹介します。
とっても簡単に、おいしいチョコレートケーキが作れちゃいますので、
ぜひお試しください☆



<材料>

●くるみパウンドケーキ(フード・ネット)	1本
●生クリーム	100cc
●チョコレートシロップ(市販)	40g
●ラム酒	お好みで

<作り方>

① パウンドケーキを型から取り出し、長方形になるように端を切り落とす。
厚さを2等分にする。

② 冷やしておいた生クリームにチョコレートシロップを加えて泡立てる。
途中でラム酒(お好みで)も加える。(6~7分立てくらい)

※6分立て…泡立て器ですくったクリームが筋になって落ち、ボウル内のクリームの表面に字が書けるくらいの固さ。

③ 2等分にしたケーキの片面に②のクリームをぬり、もう一枚を重ねる。

④ ②のクリームを少し残し(デコレーション用)、全体にクリームを塗る。

⑤ 残しておいたクリームを絞り袋に入れ、デコレーションする。

⑥ 背の高い大きめのタッパを逆さにしてケーキを入れ、冷蔵庫で一晩寝かせる。

※パウンド生地クリームの水分がなじんでおいしくなります。

※時間がないときには、③の前に生地にシロップを打ってからクリームを塗ってください(分量外)。



<今回使用したパウンドケーキ>



チョコレートクリームとくるみが
ベストマッチだよ☆



フード・ネット株式会社



さいたま市南区南本町1-2-6 三雄ビル4F
TEL:048-799-2805 FAX:048-799-2806
info@foodnet-life.com