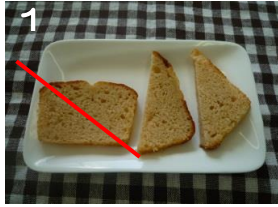


桜ドームケーキ

今回は季節限定の「さくら」パウンドケーキを使った「桜ドームケーキ」をご紹介します。
とっても簡単に、おしゃれなドームケーキが作れちゃいますので、ぜひお試しください☆

<材料>

- さくらパウンドケーキ(フード・ネット) 1/2本
- 生クリーム 200cc
- グラニュー糖 9g
- いちご 適量
- 桜の花の塩漬け、アラザンなど 適量



<作り方>

① パウンドケーキを型から取り出し、1cm幅に切ってから三角になるように切る。

② 直径15cmくらいのボールやどんぶりにラップをしく。
①を写真のように敷き詰める。



③ グラニュー糖を加え、角がたつくらいまで泡立てた生クリームを1/3残しておく。
②の1/3くらいまで生クリームを入れ、いちごを埋め込み、
生クリームを再度加えていちごを隠す。



④ 残りのパウンドケーキをふたになるようにカットし、敷き詰める。
冷凍庫に1時間ほど入れて冷やす。

⑤ 冷凍庫からだしたら、ひっくりかえしてラップをはがす。



⑥ 残しておいた生クリームでデコレーションする。

<今回使用したパウンドケーキ>



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