＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- スポンジケーキ（プレーン）：2枚
- イチゴ（細かく切ったもの）：200g
- イチゴジャム：100g
- クリームチーズ：200g
- 生クリーム：200ml
- 砂糖：100g
- ゼラチン：5g
- ミントの葉（装飾用）：少々
- エディブルフラワー（装飾用）：少々

作り方

1. スポンジケーキの一枚をケーキの台として皿に置き、イチゴジャムを塗る。
2. ゼラチンを水でふやかし、溶かしてクリームチーズ、生クリーム、砂糖と混ぜ合わせ、イチゴの切ったものを加える。
3. 混ぜ合わせたクリームをスポンジの上に流し込み、もう一枚のスポンジケーキで蓋をする。
4. 冷蔵庫で冷やし固めた後、ミントの葉とエディブルフラワーで飾り付ける。