

クリスマストライフル

(2024年12月24日放送)

■材料: (5~6人分)

市販のスポンジケーキ (5号サイズ) 1/2台、いちご1パック

シロップ…お湯1/2カップ、砂糖小さじ1~2、

キルシュワッサー小さじ1 (あれば)

生クリーム300ml、グラニュー糖大さじ1+1/2

トッピング…チャービル、アラザン、粉砂糖など、お好きなもの

■作り方

1.お湯に砂糖を溶かし、キルシュを加えて混ぜます。生クリームと砂糖を合わせて7分立てにします。

2.いちごはヘタを取り、1/2~1/4にカットして、水分をふき取っておく。

3.ガラスの器にスポンジをちぎって入れ、シロップをかけ、生クリームを半分乗せる。いちごを重ね、さらにスポンジ→シロップ→生クリーム→いちごの順に重ねる。粉砂糖を振ってトッピングをのせたら完成!!

