

スイーツの部 優秀賞 青木 友美さん

作品名：水菜のガナッシュケーキ

材料	①米粉	60g	}	生地
	②砂糖	55g		
	③はちみつ	20g		
	④卵	4個		
	⑤水菜（ペースト）	100g	}	クリーム
	⑥さつまいも	1/2本		
	⑦はちみつ	10g		
	⑧牛乳	50ml		
	⑨黒豆	適量		
	⑩砂糖	15g		
	⑪板チョコ	2枚		
	⑫牛乳	50ml		
	⑬くるみ	適量		

調理方法	①卵、砂糖、はちみつをふわふわになるまで泡立て、ふるった米粉、水菜を入れさっくり混ぜる。
	②ロールケーキ型に生地を流し、オーブンで180℃、11分焼く。
	③黒豆をフライパンで煮切り、甘納豆にする。
	④さつまいもを蒸し、牛乳、はちみつ、砂糖を入れクリームを作る。
	⑤冷ました生地を4等分に切る。
	⑥生地を1枚敷き、生クリームをぬり、甘納豆をのせ、生クリームをぬる。
	⑦2枚目の生地をのせ、さつまいもクリームをぬり、また生地をのせ⑥を繰り返す。
	⑧4枚目の生地をのせ、チョコガナッシュクリームを全体にぬる。
	⑨くるみをトッピングして完成！！