

クリスマスパーティーメニュー

いちごのホワイトクリスマス ケーキ

Recipes for everyone!



栄養成分値 / 1 / 6切れ分



エネルギー

397 kcal



塩分

0.3 g



調理時間

25 分

※エネルギー・塩分は1 / 6切れ分の値です

たんぱく質		7.4 g
脂質		21.4 g
炭水化物	糖質	41.9 g
	食物繊維	1 g
カルシウム		68 mg



材料 (直径14cmの耐熱容器／1個分)

いちご	5～6個
卵	2個
〔A〕砂糖	90g
〔A〕牛乳	大さじ3
〔A〕バニラエッセンス	少々
〔B〕小麦粉	120g
〔B〕ベーキングパウダー	小さじ1/2
バター	20g
クリームチーズ	100g
〔C〕砂糖	大さじ2
〔C〕生クリーム	100ml
〔C〕バニラエッセンス	少々
ホワイトチョコレート	適量
〔D〕飾り用いちご、プチクッキー	各適量



作り方

- 1 卵は卵黄、卵白にわけると。卵白を固く泡立て、ツノが立つようになったら卵黄を加え、さらに泡立てる。Aを順に混ぜ、ふるったBを2回に分けて加え混ぜる。ラップをして電子レンジで20秒加熱したバターを加え、切るように混ぜる。
- 2 耐熱容器にクッキングシートを敷いて1を流し、ラップをして電子レンジで5分加熱する。取り出して冷まし(時間外)、横半分に切る。
- 3 クリームチーズ、Cを順に混ぜ、泡立てる。
- 4 2に3を塗り、間に薄切りのいちごを挟み、重ねる。周りにも3を塗り、ホワイトチョコレートを削りちらし、Dを飾る。