

ビスケットのチョコケーキ

スポンジを焼かなくても、ビスケットで手軽にケーキが作れます。
ビスケットがしっとりしていい仕事をしてくれます。
アラザンなどでデコレーションしてかわいく仕上げましょう。

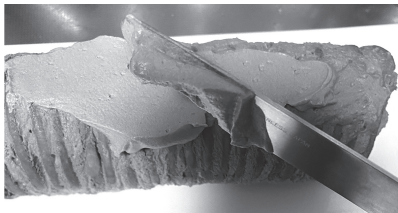
〈材料(ケーキ1本分)〉

ビスケット…20枚くらい
生クリーム…200ml
牛乳…大さじ4
ココア…大さじ2
砂糖…大さじ2
飾り用のアラザンなど…適量



〈用意するもの〉

泡立て器、ボウル、ゴムべら、ラップ、
冷蔵庫、ケーキ用へら(あれば)、ク
リームしぼり袋、トレイ



〈作り方〉

- ①ボウルに生クリームを入れ、ココアと砂糖を加えて角が立つまで泡立て、デコレーション用に3分の1ほど、取り分けておく(取り分けたクリームは冷蔵庫で冷やしておく)。
- ②ビスケットの両面を牛乳にひたしてから①のクリームを塗り、重ねながらつなげる。
- ③細長い筒状になったらまわりと側面にもクリームを塗り、ラップで包んでトレイにのせ、冷蔵庫で1時間以上休ませる。
- ④冷蔵庫から取りだし、残しておいたクリームで全体にデコレーションする。最後にアラザンなどで飾りつけてできあがり。

