

#いたキャンふくしま2022もも

No. 28

投稿者 @3hana_msm 様

ももの誕生日ケーキ🍰



桃を贅沢に3個も使ったケーキを作りました🍑

スポンジはヤマザキパンの「イチゴスペシャル」を使って、贅沢に桃をサンドしました♥

生の桃は短時間で変色しちゃうので、飾り付けの桃は皮ごと🍑

新鮮だったので全然気にならず✦

ナパージュも塗って変色防止しました🍷

レシピ🍑

- ・ヤマザキパン イチゴスペシャル 2個
- ・生クリーム 200ml
- ・砂糖 15g
- ・桃 3個
- ・ナパージュ 適量

- 1.イチゴスペシャルを3枚に分ける。
- 2.桃2つの皮を剥き、スライスする。
- 3.生クリームに砂糖を入れて泡立てる。
- 4.1のスポンジを2枚合わせ丸にして、生クリームをのせ、桃のスライスをのせる。
- 5.さらに生クリームをのせ、ならしたらスポンジをのせる。もう一度繰り返す。
- 6.全体を生クリームできれいに塗る。
- 7.一度冷蔵庫に入れ、落ち着かせる。
- 8.桃を皮ごと角切りにする。ケーキに飾る。ナパージュを塗る。

桃の時期 = 暑い時期🌞

オーブン使わず、おいしい豪華なケーキができました😊👉

