

皆様に支えられ、はなひらのは4/14で24歳のお誕生日を迎えることができました！その記念に栄養室の安齋さんプロデュース「フルーチェムースのドームケーキ」を利用者のみなさんにおやつとして召し上がっていただきました♪ 大絶賛だったケーキのレシピを今回特別にご紹介させていただきます！

春を感じるスイーツレシピ



フルーチェムースのドームケーキ

☆作り方☆

《下準備》・スポンジは横に4～5枚（1cm幅）に切っておく
・小さめの耐熱容器に水大さじ2を入れ、ゼラチンをふやかしておく

- ① ボウルにラップを敷きカットしたスポンジケーキをボウルの形に沿うように敷き詰める。
※この時スポンジは1枚残しておく。
- ② 《ムースを作る》生クリームを八分立てにする。ふやかしたゼラチンを湯煎にかけ、溶かす。
- ③ 別のボウルにフルーチェを入れ、冷えた牛乳を加えてスプーンで手早く混ぜる。
- ④ ③に②のクリームを少しずつ加えて混ぜ合わせ、溶けたゼラチンも加えて均一になるまで手早く混ぜる。
- ⑤ 《ドーム型にする》①のボウルの中に④のムースを流し入れ、残しておいたスポンジを上から被せ、隙間がないように軽く押さえ、冷蔵庫でムースが固まるまで冷やす。
- ⑥ 《デコレーションする》ボウルに生クリームと砂糖を入れて泡立てる。
- ⑦ ⑤のケーキの上に皿を乗せ、さらに手を添えて上下を返しボウルとラップを取り外す。
- ⑧ の生クリームをお好みで塗れば完成！！

☆材料☆ 4～6人分

《ムース》

フルーチェ（いちご）	1箱（200g）
牛乳	100ml
生クリーム	100ml
ゼラチン	1袋（5g）
水	大さじ2

《デコレーション用》

スポンジケーキ（15cm）	1台
※カステラで代用可	
生クリーム	200ml
砂糖	15g



安齋紀子さん

Point

4月がはなひらののお誕生日という事で、春を感じられるケーキにしようと考えました。春はピンクのイメージなので、今回はイチゴ味のフルーチェを使ってみました。皆さんに同じ物を食べて頂きたかったので、ケーキの中をムースにして、ペースト食の方にはムース部分を固めた物を、刻み食を食べている方でもむせらず食べられるように工夫しました。