



餅チョコケーキ

<材料> (6cm 型2個分)

- 餅・・・・・・・・・・・・・・・・・・2個
- チョコレート(ブラック)・・・100g
- 生クリーム・・・・・・・・・・50g
- ビスケット・・・・・・・・・・30g
- 無塩バター・・・・・・・・・・15g

- ココアパウダー・・・・・・・・・・適量
- 粉糖・・・・・・・・・・・・・・・・適量
- いちご・・・・・・・・・・2個
- ミント(飾り用)・・・・・・・・・・適量



<作り方>

- ① ビスケットを袋に入れ、麺棒で叩く。
- ② ボウルにバターを入れ、湯煎で溶かす。
- ③ 溶かしたバターにくだいたビスケットを混ぜ、型に入れて押し固める。
- ④ チョコレートを溶けやすいように細かく包丁で切る。
- ⑤ 生クリームを鍋に入れて温め、チョコレートを入れて混ぜる。
- ⑥ チョコレートが溶けたら③のビスケットの上に流し入れ、冷蔵庫で固める。
- ⑦ 鍋に湯を沸かし、餅をゆでる。粉糖が入ったボウルに餅を入れ、餅の表面にまんべんなく粉糖をつける。
- ⑧ ⑥がかたまったら餅を上へのせ、冷蔵庫で少し冷やす。
- ⑨ いちごのへたをとり、半分に切る。
- ⑩ ⑧を型から外し、ココアパウダーを上からふる。
- ⑪ ⑨のいちごを飾る。(チョコケーキの上などお好みで飾る)



ここが食品ロス削減ポイント!

お正月などに余りがちな餅を使用しました。餅は和菓子のイメージが強いですが、チョコレートやビスケットを使用した上に餅を置くお手軽なスイーツにしました。

