

パンプキン エアーズケーキ

材料

エアーズケーキ …………… 200g
坊ちゃんかぼちゃ、もしくは10cm位で
重さ350g位の小さいかぼちゃ …………… 1個
はちみつ …………… 20g
シナモンパウダー …………… 少々

作り方

- ① かぼちゃを水で濡らしラップにくるんだら電子レンジ(600W)で3分ほどかぼちゃに竹ぐしを刺し、すっと通るくらい柔らかくなるまで加熱し、上部を切り取り、種を取り出し、中身をくりぬきます。
- ② ①で取り出した中身200gを裏ごしし、はちみつ、シナモンパウダーを加えてから、エアーズケーキをふんわりと混ぜます。
- ③ 絞り袋に②を入れ、くりぬいたかぼちゃに絞り入れ、仕上げは帽子のような形に絞り、お好みで飾りつけをしたら、出来上がり。

※写真は、ココアクッキーでコウモリを、エアーズケーキとチョコペンでお化けを飾り付けてしています。※電子レンジの加熱時間は600Wを基準としています。加熱時間は機種によって異なり、あくまでも目安ですので様子をみながら加熱してください。



エアーズケーキ

材料(3人分)

フィラデルフィアクリームチーズ …………… 100g
生クリーム …………… 200ml
砂糖 …………… 20g

作り方

- ① 常温に戻したクリームチーズと砂糖を軽く混ぜあわせます。
- ② 生クリームをホイップします。(七分立て)
- ③ 1と2をよく混ぜ合わせ、全体にふんわり弾力が出たら完成です。

