

# 優秀賞

高校生の部

## 野菜のケーキ

佐藤瑞稀さん作  
水口深由さん作



# ご当地グルメアイデア料理コンテスト優秀賞作品

平成27年度

高校生の部

料理名	野菜のケーキ		
料理のアピールポイント (特徴・味等)	甘さを控え、野菜をたくさん使ったケーキ。(野菜の味はあまりせず、年齢問わず子どもから大人まで食べられます。)		
材料費	2,000 円	調理時間	約 90 分
材 料	分量	作 り 方	
(4人分) さつまいも 人参 スポンジケーキ 牛乳 生クリーム 砂糖 水	大2本 小1本 ホールケーキの大きさ 2段 大さじ4 20ml 大さじ2 (好みで追加OK) 200cc	<p>☆さつまいもと人参クリームの作り方☆</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 人参は、皮をむき、さつまいもは2等分し、半分だけ皮をむく。</li> <li>2. ラップをし、電子レンジにかける。(5分)</li> <li>3. 柔らかくなったら、木べらでこす。</li> <li>4. こせたら、分量分の砂糖・牛乳・生クリームを加えペースト状になるまでこねる。</li> <li>5. 一段目に人参クリームをぬる。</li> <li>6. もう一段のせ、さつまいもの甘露煮をのせ、さつまいもクリームをしぼる。</li> </ol> <p>◎好みで、クリームの上にさつまいもをのせたり、側面にクリームをぬる。</p> <p>☆さつまいもの甘露煮の作り方☆</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 残った半分を1.5cmの輪切にして水にさらす。</li> <li>2. 鍋にさつまいもを入れ、分量分の水と砂糖を加え弱火で焦がさないようにじっくり煮る。</li> </ol>	