

モンブラン

卵・牛乳・小麦不使用

○材料

【土台生地 18cmタルト型】		【さつまいもクリーム】	
米粉	50g	さつまいも	250g
アーモンドパウダー	120g	豆乳ホイップ	30ml
調整豆乳	10ml	きび砂糖	20g
米油	40g	米油	20g
きび砂糖	50g	バニラエッセンス	適量
ベーキングパウダー	4g		

【クリーム】		【飾り】	
豆乳ホイップ	170ml	甘栗	8個
きび砂糖	20g	粉砂糖	適量
甘栗	70g		



○作り方

【土台生地】

- ①オーブンを180度で予熱しておく。
- ②米粉、アーモンドパウダー、きび砂糖、ベーキングパウダーをふるいにかける。
- ③②に調整豆乳、米油を入れ、生地が均一になるまでよく混ぜる。
- ④型に流し入れ、180度に温めたオーブンで18分焼く。
- ⑤焼き上がったら、室温で粗熱を取る。

【クリーム】

- ①豆乳ホイップにきび砂糖を入れ、角が立つまで泡だて器で混ぜる。
- ②荒く砕いた甘栗を①に入れ、さっくりと混ぜる。

【さつまいもクリーム】

- ①3cm幅に切ったさつまいもを水から、15分程茹でる。
- ②熱いうちに皮を剥がし、裏ごしする。
- ③②に、豆乳ホイップ、きび砂糖、米油、バニラエッセンスを加え、滑らかになるまでへらで混ぜる。

- ①土台生地は粗熱が取れたら型から外す。
- ②①にクリームを山形になるように盛る。
- ③②の上に、さつまいもクリームを絞り、甘栗を飾り付ける。
- ④粉砂糖をかけたら完成！