

～ おいものロールケーキ～

<材料>

◆ チョコのスポンジ ◆

・卵黄	3 個分	・卵白	3 個分	メレンゲを作る
・メープルシロップ	大さじ 2	・グラニュー糖	30 g	
		・薄力粉	25 g	ふるっておく
		・ココアパウダー	25 g	

◆ いもクリーム ◆

・さつまいも	100 g	・生クリーム	50 g	合わせてホイップする
・クリームチーズ	40 g	・グラニュー糖	大さじ 1	
・ドライランベリー	大さじ 2	・ココアパウダー	お好みの量	
		・チョコレート	お好みの量	

◆ シロップ ◆

・ラム酒	大さじ 1	・メープルシロップ	大さじ 1
------	-------	-----------	-------

◆ 下準備 ◆

- ・20×8cm のステンレスバットにバターを塗ってクッキングシートを敷いておく。
- ・オーブンは 170℃ に予熱

<作り方>

～ チョコのスポンジ～

- ① 卵黄とメープルシロップをボウルでよく混ぜあわせておく
- ② 卵白とグラニュー糖を合わせて、ハンドミキサーでメレンゲを作る
- ③ ①と②を泡立て器でふんわりと混ぜ合わせ、ふるっておいた粉類を加えて、ふんわりと混ぜ合わせる。
- ④ ゴムベラを使ってバットに生地を流し、170℃のオーブンで 15 分焼く
- ⑤ 焼き上がったらシロップをはけで塗って、アルミホイルでバットごと包んで、冷ます。
こうしておくと、ロールした時にこわれにくい。

～ いもクリーム～

- ① さつまいもは加熱して（オーブン、レンジなどで）、やわらかくして袋に入れてクリームチーズ、ドライランベリーと合わせてつぶしまぜる。
- ② 生クリーム、グラニュー糖はホイップしておく。

～ シロップ～

- ① ラム酒をひにかけてアルコールを飛ばす（お好みで飛ばさなくてもOK）メープルと合わせる。

～ 組み立て～

- ① 冷めたチョコのスポンジにさつまいも、クリームチーズ、ドライランベリーをあわせたものを乗せる。
スポンジの端、1 cm を斜めにそぎ落としておく。刻んだチョコレート、ホイップクリームをのせて、手前からオーブンシートのままロール。そのままラップをして 3 時間～一晩冷蔵庫で寝かす。
- ② そっとシートをはがして、ココアパウダーを振ったら召し上がれ。