



アイラップレシピ

溶けたアイスが大活躍

スチームケーキ

●材料(2人分)



お好みのアイスクリーム

(バニラ、抹茶、チョコ、小倉など) / アイスクリームと
同量のホットケーキミックス

今回は1つ90gのバニラ、抹茶、チョコレートのアイス
クリームと90g×3=270gのホットケーキミックス

お好みのトッピング

ミックスベリージャム、ミント等ハーブ

アイラップ 3枚

●作り方

①溶けたアイスクリームと同量のホットケーキミックス
をアイラップに入れて混ぜる。



②鍋底にアイラップが直接触れないように網(耐熱皿
などで代用可)を敷く。水を鍋に入れて沸騰させ、①を
入れて湯せん。

より形を美しく仕上げたい場合は、湯せんの際にアイ
ラップごとシエラカップなどに入れてかたどりする。



③10分ほど湯煎したらカップの中でアイラップをひっ
くり返す(熱湯注意)



④さらに5分ほど湯煎し、材料が膨らんでまとまってき
たら火を止める。

革手袋などを使って熱に注意しながらアイラップから
取り出して冷まし、ミックスベリージャムやミント等の
ハーブを飾ってできあがり。