



◇ 材料

約10個分

スポンジ

- 卵3個
- 砂糖90g
- 薄力粉80g
- 溶かしバター30g
- 牛乳15g
- バニラオイル少々

シロップ

- 水40g
- 砂糖40g
- コアントロー30g

モンブランペースト

- モンブランペースト300g
- 生クリーム50g
- コアントロー20g

上塗り用生クリーム

- 生クリーム100g
- 砂糖10g
- コアントロー10g

その他 カスタードクリーム

飾り用 栗甘露煮(又は栗渋皮煮)



◇ 作り方

1. スポンジ生地を作り、カップに等分に入れて、170℃:10分焼成する。
2. 乾燥しないようにして冷ます。
3. ナイフで中をくり抜く。
4. シロップをナッペする。
5. カスタードクリームを中に入れてくり抜いた生地を逆さまにのせる。 
6. 生クリームを塗る。  
7. 滑らかにあわせたモンブランペーストを、モンブラン口金をつけた絞り袋に入れて外側から内側に搾り出す。
8. 栗の甘露煮を上のにのせる。

スポンジ生地は1晩置いたくらいの方がしっとりとなじんで良い。