

# バームクーヘンアレンジ スイーツレシピ

## No.1 イギリスのお菓子「トライフル(trifle)」風

家にある季節の果物をお好みで適当にトッピングして作るケーキです。



材料(約4人分)

バームクーヘン「二重奏」…適量

生クリーム……………カップ1/2

砂糖……………大さじ1

イチゴ他果物、ミント…各適量

カスタードクリーム

薄力粉……………20g

コーンスターチ……………10g

砂糖……………80g

卵黄(Mサイズ)……………2個分

バニラエッセンス……………少々

牛乳……………カップ1と1/2



### 【作り方】

- 1)カスタードクリームを作る。ボウルに薄力粉、コーンスターチ、砂糖、卵黄、バニラエッセンスを入れてよく混ぜ合わせ、牛乳を少しずつ入れてのぼす。鍋に濾して入れ、木べらでかき混ぜながら中火にかけ、クリーム状になったら火を止め、充分冷ましておく。
- 2)生クリームに砂糖を加えて泡立てる。
- 3)コップにバームクーヘン(サイの目切り)、1.カスタードクリーム、2.生クリームの順に重ねる。
- 4)仕上げに適当に切ったフルーツやミントを散らす。

## No.2

## 炭焼き風コーヒーパフェ

プルルンとしたコーヒーゼリーと、コクのあるコーヒーアイスの甘みが、一番下のバームクーヘンにたっぷりしみこんだ簡単パフェ。



材料(2個分)

バームクーヘンファウンドリッチ

「生クリーム」……………適量

市販のコーヒーゼリー……………2コ

市販のコーヒー味のアイス

お好みで黒こしょう……………少量



### 【作り方】

- 1)バームクーヘンをひと口大に切ります。
- 2)コーヒーゼリーを細かく四角い形に切ります。
- 3)カクテルグラスにバームクーヘンを入れます。
- 4)その上にコーヒーゼリーを入れます。
- 5)さらにその上にコーヒーアイスをのせます。
- 6)最後に黒こしょうをふって出来上がりです。