

ゴロツと くりまさるの れんこんロール

ムンチャクツパス

(宇部フロンティア大学付属
香川高等学校)

スイーツ部門
優秀賞

●材料(21cm1本)

〔生クリーム……………200ml
くりまさる(カボチャ)…1/2個
砂糖……………大さじ2

〔レンコン……………1/2節(100g)
砂糖……………大さじ4

卵……………3個
小麦粉……………42g
ココア……………18g
砂糖……………60g
サラダ油……………35g
湯……………大さじ3

〈トッピング〉

くりまさる……………適量
レンコン……………適量
パンプキンシード……………適量



アレルギー表示：卵・乳・小麦

●作り方

〈れんこんのカaramel煮〉

●鍋に薄く切ったレンコン、ひたひたの水、砂糖を加え中火でレンコンの色がすき通るまで煮る。

〈生地〉

- ①卵黄に砂糖の半量を加え、クリーム状に泡だてる。
- ②①にサラダ油、お湯を加える。
- ③ふるった小麦粉、ココアを加える。
- ④卵白に砂糖を加え、メレンゲ状に泡だてる。③のボウルに卵白を少し加え、よく混ぜる。
- ⑤ゴムベラにもちかえ、残りの卵白をさっくり混ぜる。
- ⑥21cm×30cmの天板にクッキングシートを敷き、その上に①のレンコンを並べたら、生地を流

し込む。

空気を抜いて、190℃に予熱したオーブンで15分～17分焼く。

〈くりまさるクリーム〉

- ①くりまさるをゆで、トッピング用を少量残して裏ごしする。
- ②8分立てにした生クリームにくりまさるを加えよく混ぜる。
- ③甘味が足りなかったら砂糖を加える。
- ④トッピング用に生クリームをとっておき、焼けた生地にクリームを塗って、お好みで切ったくりまさる、れんこんを置き、巻く。