

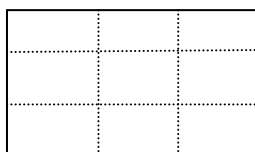


## ロールケーキの生地を使って別のスイーツを作っちゃおう

### ショートケーキ編

.... 作り方 ....

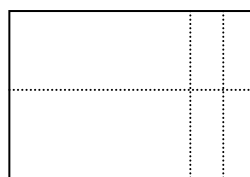
1. ロールケーキの生地を焼き、冷ました後に横 1/3 縦 1/3 に 9 等分する。(下図)
2. 1枚に泡立てた生クリーム又はチョコ生を塗り、スライスしてある果物を乗せ、違う1枚を乗せて、全体に生クリーム又はチョコ生を塗りつける。
3. 対角線状にカットして三角形のショートケーキにして、お好みにデコレーションする。  
(生地は乗せる枚数や、丸い形に抜いて重ねるなどいろいろ工夫してみてね)



### ラスク編

.... 作り方 ....

1. ロールケーキの生地を焼き、冷ました後に横を半分に切る。
2. 1~1.5cmの幅に細長く棒状に切っていく。(A)
3. 天板にオープンシートを敷き、2を焼き目を下に並べる。
4. 3に溶かしたバターをハケで塗り、グラニュー糖やシナモンシュガーを振りかける。(B)
5. 150℃に温めたオーブンで15分焼き、冷めるまでそのままオーブンのなかに入れておく。



(A)



(B)

