

野菜デザートメニュー部門

なすのチョコレートケーキ

熊毛中学校1年 田中 来愛さんの作品

■材料

【18cmのケーキ型8等分】

なす	290g
生クリーム	少量
卵	3個
砂糖	120g
サラダ油	60g
薄力粉	180g
ベーキングパウダー	小さじ1弱
シナモン	少々

※なすの砂糖煮

なす	180g
砂糖	120g
水	適量

※デコレーション

板チョコ	2枚
生クリーム	80ml
ドライフルーツ	お好みで

料理を作った感想

生地を作るのは簡単だったが、なすの砂糖煮にかなりの時間がかかった。
ベーキングパウダーをもう少し多く入れれば良かったと思う。

一緒に食べた人の感想

なすの味は全然しなかった。
まるでポテトを入れた食感でしっとりしていた。
ずっしりしていて食べごたえがあった。

■作り方

- ① なすをレンジで柔らかくし、少量の生クリームを加えてミキサーにかける。
- ② ボウルに卵と砂糖を入れ泡立て器で混ぜ、サラダ油を少しずつゆっくり加える。
- ③ ①を②に入れて混ぜる。薄力粉、ベーキングパウダー、シナモンを合わせてふるいにかけ、ヘラで混ぜる。
- ④ クッキングシートを敷いた型に生地を入れ、180℃に予熱したオーブンで40分焼き、網の上で冷ます。

※なすの砂糖煮・デコレーション

- ① なすを乱切りにして鍋に入れ、水をひたひたに入れる。砂糖を入れ水がなくなるまで煮る。
- ② チョコレートを湯煎で溶かし、生クリームを加える。④をデコレーションする。
- ③ なすの砂糖煮が冷めたらデコレーションしたケーキの上になすの砂糖煮をのせる。
好みでドライフルーツを置く。