

## ホットケーキミックスで簡単 モンブラン



## 材料（10個分）

球磨栗ペースト	200g
生クリーム	200ml
生クリーム用砂糖	適量
ホットケーキミックス	100g
砂糖	40g
卵	2個
バター	70g
マロンクリーム用バター	10g
ラム酒	小さじ1
粉砂糖	少々

## 必要なもの

- オープン • カップケーキの型
- 泡だて器 • ゴムへら
- ボール • 搾り袋2枚
- 細め口金 • 太め口金

## 作り方

## &lt;下準備&gt;

- あらかじめ栗ペーストを解凍しておく。（常温で約1時間程度）
- オープンを180度に予熱しておく。

1



2



- 1 ボールに卵を割入れ、しっかりと泡立てる。
- 2 別のボールに砂糖、レンジで柔らかくしたバター70gを加え、白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
- 3 ①のしっかり溶いた卵を②に少しずつ入れ混ぜ合わせる。  
一度に入れると分離してしまうので注意する。

4



5



6



- 4 ホットケーキミックスを入れ、だまがなくなるまでさっくり混ぜる。
- 5 カップケーキの型に生地を入れる。
- 6 180度に予熱したオーブンで15分程度焼く。  
（しっかりと粗熱を取っておく。）



⑦ 生クリームは砂糖を入れ氷で冷やしながらか、角がたつ程度に泡立てる。

⑧ 栗ペースト200gを100gずつに分ける。  
栗ペースト100gに、レンジで柔らかくしたバター10gと、⑦で泡立てた生クリーム100ml、ラム酒を加え、マロンクリームを作る。  
冷蔵庫で冷やしておく。

⑨ ⑧の残り(100g)の栗ペーストは10等分に分け、丸めておく。



⑩ 粗熱を取ったカップケーキにラム酒を塗り生クリームを少量ずつ絞り、⑨で丸めておいた栗ペーストを置く。

⑪ 生クリームをかぶせ冷蔵庫で冷やす。

⑫ ⑧の冷やしておいたマロンクリームを細めの口金で上から絞る。  
\*100円ショップに売っていた3mmの丸型口金使用

⑬ 仕上げに粉砂糖をふって出来上がり。