

ビスケットケーキ

作り方

- ① ボウルに生クリームとチョコシロップを入れ、固く泡立てる。
- ② サランラップを大きめに敷き、その上で作る。マリービスケットの両面を牛乳（又は紅茶）にさっとひたし（ボウルなどに牛乳を入れておく）生クリームをサンドしていく。（牛乳につけたビスケット・生クリーム・牛乳につけたビスケット・・・の順に、手でビスケットを持ちながら横に並べていく）
- ③ ビスケット全部はさんだら、残りのクリームで外側をコーティングする。（ビスケットで生クリームをはさむ時、コーティング用のクリームをとっておく）
- ④ ③をサランラップで包み、一晩冷蔵庫で寝かす。
- ⑤ 一晩寝かしたビスケットケーキを斜めに切って、模様を出してお皿に盛る

材料

マリービスケット 24枚

生クリーム 200cc

