

スウィートポテト

～スイーツ／サツマイモ～

(約20個分)



■材料

さつまいも (濾す用) 200g

180度のオーブンで1時間フォイルをし蒸し焼きにする皮を取り熱い内に裏漉し、バターを混ぜておく

サツマイモ

4cm

2mmの輪切りを作りバターを塗った天板の上に隙間なく置き、上も溶かしバターを刷毛で塗っておく

生クリーム 15ml

卵黄 1個

砂糖 大さじ1

バター 小さじ2

ラム酒 小さじ1

バニラエクストラクト 少々

シナモン 適宜

ミルク (硬さ調整用) 適宜

粉砂糖 適宜

■作り方

- ① 卵黄と砂糖を泡立て器でしっかり泡立て、砂糖が溶けたら生クリームを混ぜ裏漉ししたさつまいもに混ぜる
- ② 絞り出し袋に入るくらいの硬さに生クリームで調節し、サツマイモの上にソフトクリームのように絞り出す
- ③ 230度で5分くらい火を入れ、表面が乾いたところで取り出し冷めたら粉砂糖を振る。