

フルーツサンド

材料 (8枚切り食パン4枚分)

生クリーム100cc

ジャム (今回は苺ジャム) 50g

上白糖 10~15g

バニラオイルまたはバニラエッセンス数滴


苺 (大きさによるので適量) 2個


キウイ 4分の3個~1個


■ ↑フルーツはお好みのもの、あるものでどうぞ





作り方

- パンを用意。耳は切り落としています。果物をカット。キウイは縦に4つに切る。
- 生クリームにジャムと上白糖、バニラオイルを入れ固めにホイップする。ジャムが入っているのでホイップ早いです。
- ラップをひし形になるように広げ、その上にパンを置き、クリームを塗り、フルーツを乗せてクリームに少し押しこむ。
- 上からクリームを乗せて覆い、パンを乗せてサンドする。
- サンドしました。

6  端を軽く押さえながらから左右からラップでぴっちりと包み、

7  上下からもしっかりと包む。これで完成でもいいけど、

8  私はラップが破れたり、崩れるのが嫌なので、切る方向に合わせて更に一周、ミニラップで包んでいます。

9  カットしてできあがり。
時間があれば、冷蔵庫で少し冷やすと綺麗に切り易いです。

10  美味しく召し上がれ～