



⑧ ④を冷蔵庫で30分程冷やし固め、型から外す
(外す時おたためたフキンを型のまわりでくるむと外れやすい)



⑨ ケーキのまわりに小枝チョコをのせる

⑩ トップのカボチャクリームムースの上に乗せ、ココアパウダーを振りかける。皮付きのゆでたカボチャ、ゴーストのチョコをのせて完成

作りおきはコチラ

材料はコチラよ

食料用の食材

- ・小枝チョコ ケーキに7本
- ・ココアパウダー ...少々
- ・皮付きのゆでたカボチャ ...少々
- ・ブラックココアのクッキー ...少々
- ・ゴーストのチョコボール
- ・ココアスポンジ余ったもの
- ・板チョコ ... ココアスポンジの量 x1.4倍
- ・ホワイトチョコ ... 適量
- ・小さい丸いチョコ(ゴーストの目) ... 適量

ゴーストチョコの作り方

- ① 余ったスポンジを小さくちぎる
- ② 板チョコを七割し①にかえませる
- ③ ラップを10cmにぐるみ形を整え冷蔵庫で30分程冷やす
- ④ ホワイトチョコを小さく割り電子レンジで10~20秒ずつまぜ解かし③のチョコのまわりにコーティングする
- ⑤ 表面が軽くなると目になるチョコをツツ冷蔵庫で冷やし固め完成



スコップケーキタイプの作り方



- ① ココアスポンジをバットの大きさに2枚カットする
- ② ココアスポンジ、ムースのツツは2回重ね入れる。冷蔵庫で冷やし固める
- ③ 生クリーム、かぼちゃクリームをランダムに入れゴムベラで混ぜる
- ④ トッピングに小枝、ココアパウダー、ブラックココアクッキー、ゆでたカボチャ、ゴーストチョコをのせて完成!



オマケ
カマン 25分でマフィン
ホットケーキミックス
かぼちゃマフィン

材料 (6cmマフィン型4コ)

- ・無塩バター 60g
- ・ホットケーキミックス ... 150g
- ・牛乳 ... 50cc
- ・卵 ... 1個
- ・表じかぼちゃペースト ... 100g
- ・チョコチップ ... 大さじ1
- ・ココアクッキー ... 4枚

- 作りおき
- ① バターを電子レンジでとけす
 - ② 卵を割りほやし牛乳を加えよく混ぜる
 - ③ ②にホットケーキミックス、かぼちゃペースト、チョコチップ、大さじ1の割合で混ぜる
 - ④ 170°Cに予熱したオーブンで20分程焼く。竹串をさして生地がぬめればOK。

