

ボウルケーキ

【所要時間：約50分】

●用意するもの（12人分）

スイスロール（3つ）、ホイップクリーム（1パック）、フルーツ（イチゴ（1パック）、キウイ（2つ）、バナナ（3本））、ラップ、ボウル、冷蔵庫

●作り方

① スイスロール3つをそれぞれ10等分に切る。



② ボウルにラップをしき、切ったスイスロールをボウルの内側に並べる。



③ スイスロールの上にホイップクリームを塗り、フルーツ（イチゴ、キウイ、バナナ）を並べます。



④ フルーツの上にホイップクリームを塗り、さらにスイスロールで1段目のフタをします。



⑤ 1段目のフタにホイップクリームを塗ったら、フルーツを並べてもう一度④と同じ作業をします。



⑥ ラップをかぶせて冷蔵庫で寝かせます。



⑦ ボウルを皿の上でひっくり返して、ホイップクリームを塗ったり、フルーツでトッピングしたらできあがり！

●備考

●用意するもののうち、二重線がひいてあるものは、びわ青少年の家でも用意できます。

●食器をふくキッチンペーパー、ふきんなどはお持ちください。

