

# 藤女子 hana\*cam レシピ

## 『牛乳・乳製品でクリスマスケーキ』

●レシピ名: KM・SO さんの「牛乳プリンの白いロールケーキ」

### 【材料】

牛乳プリン：牛乳 360g、砂糖 40g、コーンスターチ 35g

ケーキ生地：石狩産米粉（ななつぼし）80g 鶏卵 3個

牛乳とホエー 30g 上白糖・砂糖 100g

BP 小1/3 無塩バター 30g

【ホイップクリーム】生クリーム 100g 上白糖・砂糖 10g

●カッテージチーズとホエー・乳清

北海道産牛乳 250g 酢 19g

### 【カッテージチーズの作り方】

- ① 牛乳は鍋に入れて火にかける。
- ② 60℃に達したら、火を止め酢を加え10回混ぜる。
- ③ 10分静置する。
- ④ ろ過する。（牛乳が凝固して、ホエー・乳清と分離する）

●ワンポイントアドバイス(工夫した点)

MK さん「ケーキに牛乳プリンを入れることで白を基調としたケーキになり、雪をイメージするようなケーキにしました」

