

# 本格！カボチャのモンブラン

## — 材料 4人前 —

カボチャ（種なし）	350 g
グラニュー糖	20 g
無塩バター	20 g
塩	少量
生クリーム	30 g
生クリーム	80 g
グラニュー糖	10 g
クルミ	適量

## 《ココアスポンジ》

卵Lサイズ	2個
薄力粉	50 g
グラニュー糖	60 g
ココア	10 g
無塩バター	20 g
牛乳	35 g

## — 作り方 —

- ① カボチャの種・皮を剥き3cmくらいに切る。  
アルミホイルに包んで180℃オーブンで火を入れる。
- ② カボチャを綿棒等で細かく潰す。  
（裏濾し器があればより滑らかになります）
- ③ ②のカボチャの半量にボマード状にしたバターと  
グラニュー糖・塩・生クリームを入れて  
ゴムベラで滑らかに混ぜ合わせる。
- ④ 絞り袋に③を入れて置いておく。
- ⑤ 残りのカボチャを1cm角に切りクルミ・  
泡立てた生クリームを入れて混ぜ合わせる。
- ⑥ ココアスポンジを厚さ1cmくらいの円柱状に切る。
- ⑦ グラスに⑥のココアスポンジ・  
泡立てた生クリーム（グラニュー糖入り）→⑤のカボチャを入れ  
3層にして最後にカボチャクリームを円錐状に絞って出来上がり。



## — ココアスポンジ —

- ① ボールに卵入れて溶きほぐしグラニュー糖を入れ  
ハンドミキサーで泡立てる。（湯煎60℃にして泡立てていきます。）
- ② ①にふるった薄力粉を入れてゴムベラでさっくりと合わせる。
- ③ ②に溶かした無塩バター・ふるったココアパウダー・牛乳を入れて  
ゴムベラで合わせクッキングシートを張った型に流し入れる。
- ④ 180℃のオーブンで30～40分焼いて冷ます。