

# 恋人達のさざ波

則信喜久子さん

## 材料 (10~12人分)

### 【スポンジケーキ(22cm)(底の抜ける型)】

小麦粉	110g
砂糖	130g
卵	4個
サラダオイル	大さじ3

甘夏みかんの砂糖煮 100~150g  
(マーマレード)  
コアントローのシロップ 少々

### 【チーズクリーム液】

チーズクリーム	200g
生クリーム	200cc
砂糖	100g
コアントロー	大さじ1
ゼラチン	大さじ1
湯	1カップ



## 作り方

スポンジケーキを焼き、横1/2にカットする。

クリームチーズを砂糖とよく混ぜ、生クリームを6分立てにする。

ゼラチンをふやかし、1カップの湯に溶かし、に混ぜる。とろみがつく位に冷ます。

1/2にカットした面にマーマレードを置き、シロップを少々塗る。

を底の抜ける丸型に入れ、チーズクリーム液を半量流し入れ、その上に残りの1/2をのせ、1/2量のチーズクリームを流し、2段の層にする。

トッピングにマーマレードをきれいに並べ、冷蔵庫で1~2時間冷やし、固める。