

～おいしく変身！生まれ変わりスイーツ～より

ラムボール

レシピ監修 エコール辻 東京 野口 恵 先生



ケーキを作る時に出てしまう切れ端や冷蔵庫にあるものを、おいしいスイーツに大変身させちゃいます！

簡単にできて、アレンジも可能。余ったもので作ったとは思えない、お得感のある一品です。

材料 ~直径約4cmのもの8個分~

<ラムボール>

スポンジ生地	60g	フルーツケーキの生地など、あるものでよい
コーヒー	40g	あればコーヒーシロップやリキュールも可。 その場合、量は控えめに。
ラム酒	12g	
ピーナッツバター	10g	場合により少なめ～なくともよい ステップ3参照
製菓用チョコレート(溶かす)	50g	
アーモンドスライス	20g	
クッキー	30g	
チョコレート(刻む)	15g	
ラム酒漬けレーズン	20g	ほかのドライフルーツでも可。 ステップ7参照
コーティング用チョコレート(製菓用)	200g	

1/3

作り方

PrePare
準備

- アーモンドをローストしておく。
- レーズン(ドライフルーツ)をラム酒に浸けておく

生地作り

Step 1 ステップ1

スポンジ生地を手で500円玉程度の大きさにちぎってボウルに入れる。



Step 2 ステップ2

コーヒーとラム酒をかけて混ぜ、全体になじませる。



Step 3 ステップ3

ピーナッツバターを加えて混ぜる。
(コクを出すために加えるもの。もともと使用するケーキ生地にバタークリームなどがついていれば量を少なくしたり、加えなくてもよい。)



Step 4 ステップ4

クッキーを手で5mm～1cm程度に碎く。



Step 5 ステップ5

チョコレートを溶かす。



Step 6 ステップ6

アーモンドスライスと碎いたクッキーを加えて混ぜる。



Step 7 ステップ7

ステップ3にステップ6を加えて混ぜ、刻んだチョコレートとラム酒漬けレーズンを加えてひとまとまりにする。
お好みで他のドライフルーツを入れてもよい。
大きいものは適宜刻んで入れる。



2/3

Step8 ステップ8

8等分に丸めて冷蔵庫で冷やす。



仕上げ

Step9 ステップ9

コーティング用のチョコレートを溶かす。

Step10 ステップ10

ステップ9のチョコレートにステップ8をくぐらせ
コーティングして紙の上で固める。
※チョコレートの代わりにマジパンで覆ってもおいしい
お菓子になります。



Step11 ステップ11

紙コルネを使ってチョコレートで模様を描く。



食べごろと保存方法

夏場は冷蔵庫で保存し、早めに召し上がってください。

3/3