

～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~なくてもよい ステップ3参照
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	200g	

### 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は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程度に砕く。



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砕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。



Step 8  
ステップ8

8等分に丸めて冷蔵庫で冷やす。



仕上げ

Step 9  
ステップ9

コーティング用のチョコレートを溶かす。

Step 10  
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。



Step 11  
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。