



# アイスクリームケーキ



## 材料(3人分)

- アイスクリーム…3個  
※味は好みのものを選んでください
- A [ ● 生クリーム(乳脂肪47%)…120cc  
● 砂糖…20g ● ラム酒…小さじ2(好みで) ]
- 冷凍ラズベリーなど(パイナップル、ベリーミックス)  
…大さじ6(60g) ※酸味の強いものがおすすめ
- クッキー…6枚 ※香ばしいものがおすすめ  
(薄、こげ茶色、サクサクしている)
- 〈チョコレートソース〉
- B [ ● ココア…大さじ2(15g) ● 牛乳…80cc  
● 砂糖…大さじ3(30g) ]

※ハーゲンダッツ バニラを使用した場合の栄養量です。

栄養量	・ エネルギー……………611kcal	・ 脂 質……………40.1g	・ 食塩相当量……………0.2g
	・ たんぱく質……………8.1g	・ 炭水化物……………54.5g	

①④をボウルに入れ、下に氷をあてて冷やしなが  
ら泡立て器で角が立つくらいまでしっかり  
泡立てて冷蔵庫に入れておきます。ラム酒  
(又はオレンジリキュール)は好みで加えてく  
ださい。



②大きめのご飯茶碗の内側にラップを張ります。

③クッキーをめん棒などで叩いて細かく砕き、②  
に入れます。その上から①のホイップクリーム  
を大さじ山2杯分くらい入れます。好みの冷凍  
フルーツ(ラズベリーなど)をすこし細かくし  
て(手でつぶす又は包丁で切る)、ホイップク  
リームの上のせます。



④アイスクリームの容器をはさみで切って中身  
だけ取り出し、③の冷凍フルーツの上のにせ、  
上から押してホイップクリームが脇からはみ  
出て隙間を埋めるようにします。



⑤ホイップクリームが残っていたら④の上のに  
せ、残っているクッキー、冷凍フルーツなども  
適当にのせます。

⑥ラップでふたをして、すこし手で押さえて表面  
を平らにして冷蔵庫に入れます。



⑦〈チョコレートソース〉⑥を鍋に入れ、泡立て器  
でよく混ぜます。弱火にかけてゴムベラでか  
き混ぜながら沸くまで加熱します。(底がこげ  
やすいのでゴムベラで底をこすりながら注意  
深く加熱する)  
保存容器に入れ常温に冷ましておきます。  
(残ったら冷蔵保存)

⑧⑥のアイスクリームケーキを皿の上にひっくり  
返してあげます。上からチョコレートソース、コ  
コアパウダーを振りかけて出来上がりです。  
※アイスクリームがカチカチに固いと食べにく  
いので、すこし室温に置いてから召し上がっ  
てください。

## おすすめ食材

## ハーゲンダッツ ミニカップアイス



ハーゲンダッツのアイスクリームは素材の良さを活かす製法にこだわって作られています。全壊管理からこだわりの、栄養価の高い牧草を食べて育った乳牛からとれるコク深く濃厚な味わいのミルク。そして乳化剤を使用せず液体卵黄を使用することでアイスクリームのなめらかな舌触りや風味、くちどけの良さを生み出します。