

紫芋のモンブラン

さつまいも（甘藷）はペルーを原産地とするヒルガオ科の植物で、日本には16世紀末に中国を経て宮古島に伝わり、17世紀には沖縄・九州へ、その後本州に伝わったとされます。現在、市場に出回っている品種はおよそ30種もあり、アントシアニンを多く含んで紫色をした果肉のものを「紫芋」と呼んでいます。今回は紫芋の中では甘みが多いと言われる千葉県産のパープルスイートロードを使ってモンブランにしてみました。

【材料】	5 個分
<input type="checkbox"/> 紫芋（15cm程度）	1 個（150g）
<input type="checkbox"/> グラニュー糖	20g + 10g
<input type="checkbox"/> 生クリーム	100cc
<input type="checkbox"/> 牛乳	150cc + 50cc
<input type="checkbox"/> ホットケーキ	100g
<input type="checkbox"/> 卵	1 個



【作り方】

1. 紫芋の皮を厚めにむいて1.5cm幅に切って水にさらしてアク抜きをする。耐熱容器に入れて、電子レンジで10分程度温める。
2. この間にオーブンを170℃で予熱しておく。ホットケーキミックス100gに卵1個を割り入れ、牛乳50ccを加え、柔らかさを見る。これをカップケーキ型5つに分けて入れる。
3. 1が温かい内にマッシャーで潰す。砂糖20gを加えて混ぜる。ここに牛乳150ccを加え、丁寧に裏ごしする（これが大事）。
4. 裏ごしした紫芋をまとめ、柔らかさを見る。しっとり感が足りなかったら牛乳を足す。
5. 生クリームにグラニュー糖10gを加え、角が立つまで泡立て、半分くらいを3に加える。
6. 2を170℃のオーブンで15分程度焼く。焼き上がったなら、オーブンから外に出して粗熱を取る。
7. 4を絞り袋に移し、6の上に山型に絞り出す。
8. さらに、3をモンブラン型の口金(富澤商店で300円程度)を付け、8の上に絞り出す

*ホワイトチョコレートを溶かして1円玉程度の大きさに広げて冷まして固め、上からチョコペンで目を描いたりしてケーキに飾れば、ハロウィンケーキにもなる。