

Q (レシピ)おしりたんていのスイートポテト

A



おしりたんていの大好物のスイートポテト。紳士らしくスマートに滑らかでクリーミーな生地にしました。オーソドックスな形はもちろん、かわいらしいおしり型にもぜひチャレンジして！

材料

スイートポテト

- ・ さつまいも(番組では「坂出金時」を使用。なると金時などホクホクした質感のもの): 300g
- ・ 無塩バター: 30g
- ・ グラニュー糖(さつまいもによって調節): 30g～
- ・ 卵黄: 20g(Mサイズ1個分)
- ・ クリームチーズ: 50g
- ・ 紅茶パウダー※ベレー帽用: 1g
- ・ 生クリーム(乳脂肪分35%)※ベレー帽用: 適量

ぬり卵

- ・ 卵黄: 20g(Mサイズ1個分)
- ・ はちみつ: 小さじ1

仕上げ用

- ・ チョコレート: 適量
- ・ はちみつ: 適量

作り方

仕上がり分量

1. 直径5.5cm 8個分(おしり型4個、フットボール型4個)

スイートポテトの準備

1. オーブンを220℃にあたためておく。
2. ぬり用の卵に、はちみつを混ぜておく。
3. チョコレートを湯せんでとかしておく。

スイートポテトをつくる

1. さつまいもの皮をむき、2cm厚にカット、蒸し器でやわらかくなるまで蒸す。
2. ボウルに1を入れてつぶす。
3. 熱いうちにグラニュー糖とバターを加え混ぜ合わせ、さらに卵黄を加え混ぜ合わせる。
4. 3にクリームチーズを加え、なめらかになったら裏ごししてまとめる。
5. 4を45gずつ8つに分割し、残りの生地も丸めておく。
6. 5の4つをフットボール型に、残りをおしり型にととのえる。
7. 5の残りの生地に、紅茶パウダーを混ぜ、生クリームでかたさを調整する。
8. 7を5gずつ4つに分割し、丸くととのえる。
9. おしり型の上に指でくぼみをつけ、オープンペーパーを敷いた天板に並べ、準備2をぬる。
10. 9のくぼみに8をつけ、準備2をぬる。
11. フットボール型も天板に並べ、準備2をぬる。
12. オーブンで約10分～15分焼く。

仕上げ

1. 焼き上がりにはちみつをぬり、つやを出す。
2. ベレー帽にチョコレートで模様を描く。

食べごろと保存方法

1. 焼き上がり、粗熱がとれた頃にお召し上がりください。

監修

- ・ 小島 悦子(辻調理師専門学校)