

小松菜とバナナのビスキュイロール

■材料 8個（1台）分

卵	4個
グラニュー糖	171g（40g、70g、36g、25g）
バター	5g
薄力粉	100g
小松菜	70g
生クリーム35%	370g
バナナ	2本
クルミ	20g
粉砂糖	少々
水	5g



■作り方

- ① 卵黄とグラニュー糖 40g を混ぜる。
- ② 卵白とグラニュー糖 70g でメレンゲをつくる。
- ③ ①にメレンゲの 1/3 を加え、混ぜる。
- ④ ふるった薄力粉を③に加え、混ぜる。
- ⑤ ゆでてペースト状にした小松菜を加え、④に混ぜる。
- ⑥ 残りのメレンゲも⑤に加え、混ぜる。
- ⑦ ⑥を絞り器に入れ、天板に斜めに絞っていく。
- ⑧ 粉砂糖をふり、190℃のオーブンで 15 分焼く。
- ⑨ 生クリームとグラニュー糖 36g でクリームを泡立てる。
- ⑩ バナナの 1/4 は 1cm 厚の斜め切り、3/4 はいちよう切りにする。
- ⑪ 焼けた生地に生クリーム 320g を塗り、いちよう切りのバナナを並べて巻く。
- ⑫ ⑪で巻いたものを 4cm 幅にカットする。
- ⑬ 鍋に水とグラニュー糖 25g を入れ、シロップにする。クルミを加え、キャラメル状になるまで混ぜ続ける。
(クルミのキャラメリゼ)
- ⑭ ⑬が冷めたら粗く刻む。
- ⑮ 生クリーム 50g、斜め切りのバナナ、クルミのキャラメリゼで飾る。