



たっぷり果実と

ヨーグルトクリームの贅沢トースト

たっぷりの果実に、生クリームと水切りヨーグルトの軽やかなクリームを合わせた贅沢なデザートトースト！家族の集まりやパーティーにもぴったりの可愛さ♪

材料/4人分

ヤマザキロイヤルブレッド.....1斤
ヨーグルト.....100ml
生クリーム.....200g
砂糖.....大さじ2
苺.....5粒
キウイ.....1/2個
バナナ.....1/3本
ぶどう.....2粒
バニラアイス.....適量
ミントの葉.....適宜

作り方

- ①ヤマザキロイヤルブレッドは、パンの周囲と底面1cmを残して、くり抜く。
- ②くり抜いた中身と外側のボックス状のパンをトースターで軽く焼き、冷ましておく。
- ③30分水切りしたヨーグルトと8分立てにした生クリーム、砂糖を加えて、よく混ぜる。フルーツはお好みの形にカットする。
- ④②のボックス状のパンに、③のクリーム、フルーツ、くり抜いた中身のパンを2回ほど層になるように繰り返してつめる。
- ⑤表面をヨーグルトクリームで平らにして、フルーツ、バニラアイス、ミントを飾り完成！