

# 만드는 법 박준자의 양과자

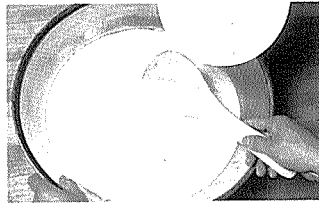
## ●스펀지(지름21cm각1개분)

### 재료

화이트스펀지용(g)/초컬릿용(g)	
계란	240/240
설탕	160/160
바닐라오일	약간/약간
박력분	140/120
코코아	0/20
우유	30/30

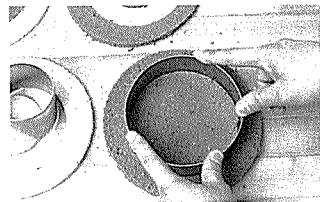
### 만드는 법

- 1 계란과 설탕을 섞어서 포롭시킨 후 바닐라 오일을 섞는다.
- 2 박력분을 ①과 섞는다. (초컬릿스펀지의 경우는 박력분과 코코아를 체에 친 후 ①과 섞는다)

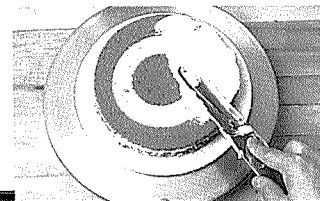


### 마무리하는 법

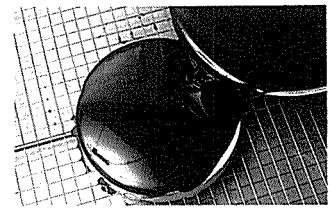
- 1 스펄지를 색깔별로 3장씩 슬라이스해서 준비한다.
- 2 슬라이스 한 스펄지를 지름 10cm, 15cm 링으로 자른다.
- 3 화이트스펀지에는 초컬릿스펀지를 초컬릿스펀지에는 화이트스펀지를 끼워서 3장을 완성한다.



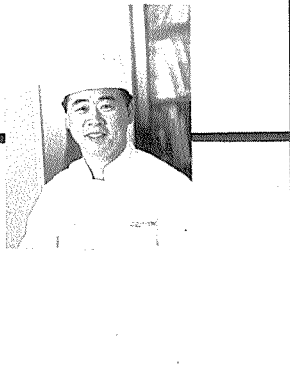
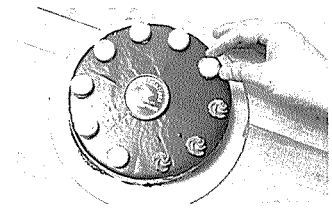
버터크림으로 샌드 및 아이싱한다.



5 초컬릿으로 전체를 코팅한다.



6 윗면을 12개로 나눈 뒤 쿠키로 장식한다.



## 모자이크 케이크 Mosaic cake

