

고구마 스펀지 케이크

가정의 달 5월. 크고 작은 집안 행사들로 주부들의 고민이 쌓여간다면 이 제품으로 해결해 보는 것은 어떨까. 기존 제품에 첨가물을 더하는 것만으로도 먹는 이들에게 정성을 담아줄 수 있다. 고구마 단맛을 이용, 설탕을 곁들이지 않아도 입안에서 달콤한 맛을 충분히 느낄 수 있다. 아이들 생일 케이크로도 손색없고 비용 또한 적게 든다.
<진행 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr>



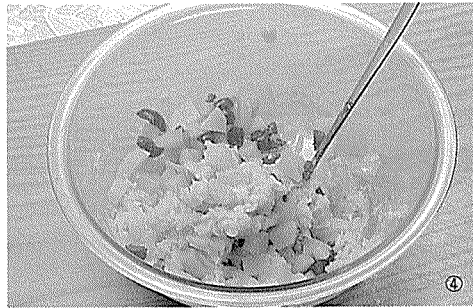


재료

초코스펀지 케이크 1개, 고구마 200g, 황설탕 1큰술, 복숭아 통조림 3개, 체리 또는 딸기 3개, 생크림 1컵, 크림치즈 200g

만드는 법

1. 센불에서 고구마를 살짝 삶아 식기 전에 으갠다.
2. 황설탕을 스푼으로 ①에 고루 잘 섞는다.
3. 생크림을 거품기 들었을 때 떨어지지 않을 만큼 되게 휘핑한다.
4. 크림치즈를 풀어 ②와 섞고 복숭아, 체리 잘게 썬 것과 혼합한다.
5. 4등분 한 케이크 윗면에 생크림을 바른다.
6. ⑤위에 ④를 올린다.
7. 같은 방법으로 한번 더 샌드한 후 분당을 케이크 위에 뿌려준다.



**고구마 초코스펀지 케익
칼로리와 재료비는?**

(1인분 기준)

56.7 kcal 750원



이미화 / 쿠킹스튜디오

KBS 오늘의 요리, 재미있는 요리강좌 요리자문 및 EBS 육아일기 고정 출연 999백과, 건강식이요법 등 식이요법에 관한 단행본 집필 현재 리빙센스, 우먼센스, 엡센, 주부생활 등의 여성잡지 요리코너 촬영 및 신세계, 현대백화점 문화센터 요리교실 강사로 맹활약 중.