

Lemon Busse



Lemon Busse

sakae's ouchi cafe



① クリームチーズを室温に
もどしクリーム状にならぬ
かにしたら牛乳を加え
レンジで500W 40秒ほど
あたためる

② ①をボールにうつし
ふるった薄力粉を加え
まぜあわす。

③ ほぐした卵黄を
(室温にもどしておく)
少しづつ加えその都度よく
まぜあわす

材料 (12個)



- ・ クリームチーズ ... 50g
- ・ 牛乳 ... 60g
- ・ 薄力粉 ... 35g
- ・ 卵黄 ... 35g (2個分)
- ・ 卵白 ... 90g (2½個)
- ・ グラニュー糖 ... 65g
- ・ レモンの皮 ... 1個分 (すりおろす)



④ 別のボウルで
冷やした卵白を
泡立てメレンゲを作る。
グラニュー糖を3〜4回
に分け加え角が立ち泡立つ

⑤ ③に④を優しく加え
全体がまぜ合わされば
④に一気に加え
早くまぜ合わせる

⑥ さいごにすりおろした
レモンの皮(黄色いところのみ)
を加えさつまぜる



⑦ 1.2cmの丸金で
つめたしまり袋に
⑥を入れ直径5cm
程の大きさに生地を
しぼる

⑧ 170℃に予熱した
オーブンで160℃に下げ
25分やいて
ケーキクーラーの上で
さます。

⑨ 右ページのレモン
カスタードクリームを
のせてはさみ上から
粉砂糖をかけて完成!

((準備))



- ・ 薄力粉をふるっておく
- ・ 卵黄と卵白を分け卵黄は室温
卵白は冷蔵で冷やしておく
- ・ レモンの皮の黄色いところをすりおろしておく
- ・ オーブンを170℃に予熱しておく