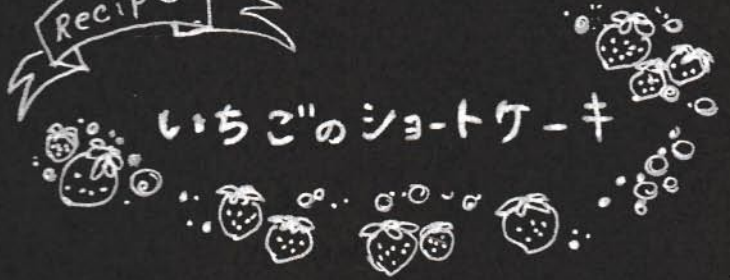


Recipe

いちごのショートケーキ



材料 (15cm ケーキ型 × 1台)

- ・全卵 ... 2個
- ・卵黄 ... 1個
- ・グラニュー糖 ... 70g
- ① ・ほろみワ ... 10g
- ・メイプルシロップ ... 10g
- ② ・牛乳 ... 10g
- ・無塩バター ... 20g
- ・薄力粉 ... 70g
- ・生クリーム ... 250g
- ・いちご ... 適量
- ・グラニュー糖 ... 25g

〔下準備〕

- ・薄力粉はふるっておく
- ・牛乳とバターは合わせて人肌にあたためておく
- ・型にクッキングシートをうけておく
- ・オーブンを160℃に予熱しておく

〔作り方〕



① ボウルに全卵、卵黄を入れ、ほぐしてから、①のグラニュー糖を加え、湯せんにかきながら混ぜ、人肌にあたたまった後、湯せんから外し、白っぽくもつにふるまじり、かき混ぜる



② 薄力粉を2~3回に分けて入れ、手早くまぜ、②を加え、混ぜ合わせる



③ ②を型に流し入れる。2~3回トントンと空気をぬき、160℃に予熱したオーブンで30分焼く。



④ 型から外して、ケーキクーラーの上で冷ます。



⑤ 冷えたらスポンジを3等分にカットする



⑥ フのがおいぎす程度のフのまでの生クリームをケーキにぬっていく



⑦ カットしたいちごをケーキに並べていく。その上に生クリームをぬり広げ、2段階目、3段階目と繰り返していく



⑧ まわりに生クリームをぬり、絞り袋に丸金口をつけて生クリームを入れ、トップにクリームを絞る。いちごをのせ、お好みでミントの葉を飾り完成。