

recipe

抹茶とホワイトチョコの バイクドケーキ



きな粉のアイス
トッピングして
ひんやり

抹茶×ホワイトチョコ
しっとりほろほろ
火炙った後又一日
冷やして食べるのが
オススメですよ



((下準備))

- 1 オブンを170℃に予熱する
- 2 湯せん用のぬるま湯を用意する
- 3 ケーキ型にクッキングシートを敷く
- 4 きな粉とアイスE合わせ再び冷凍しておく



材料 (15cm×1台)



- 卵黄 ... 3個
 - グラニュー糖 ... 30g
 - ホワイトチョコ ... 120g
 - 無塩バター ... 45g
 - 抹茶 ... 8g (同量の水でペースにする)
 - 薄力粉 ... 30g (ふるっておく)
 - 生クリーム ... 60g
 - 卵白 ... 3個
 - グラニュー糖 ... 50g
- 40℃のぬるま湯で湯せん溶かしておく
- メレンゲ用



1 ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、白くもったりするまで混ぜる



2 ペースト状にした抹茶を加え混ぜる



3 溶かしたバターとホワイトチョコを加える



4 ゴムベラに替え優しく混ぜる



5 生クリームを加え全体を混ぜる



6 別のボウルに卵白を入れグラニュー糖を2,3回に分け加え角が立つまでミキサーで泡立てる



7 ⑤に⑥をひとつくし加えなじませるその後残りを全部加え泡を潰さないよう優しく混ぜる



8 型に⑦を入れる170℃のオーブンで10分焼いた後、160℃に下げてさらに20分焼く。粗熱をとり、型を外し冷蔵庫でよく冷やす。お好みできなこアイスを添え抹茶をふるう

トッピング用

- バニラアイス ... 100g
 - きなこ ... 小さじ1
 - 粉糖 ... 少々
 - 抹茶 ... 少々
- 合わせ混ぜ
冷凍庫で冷やす



Let's
cooking!