

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
しっとりさもちもち
火炙った後、一日
冷まして食べるのが
オススメですよ



((下準備))

- ① オーブを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 きな粉とアイスと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

メレンゲ用



トッピング用

- バニラアイス ... 100g
- きな粉 ... 小、大1
- 粉糖 ... 少々
- 抹茶 ... 少々

合わせ混ぜ
冷凍庫で
冷やす



① ボウルに卵黄と
グラニュー糖を
入れ、白くもつ
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
ふるったおいて
薄力粉を加え
かるく優しく
混ぜ合わせる



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をひとすく
い加えなじませる
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



Let's
cooking!