

# ショートケーキ



材料(ケーキ型18cm) 2,227kcal/ホール

## 《スポンジ生地》

■ 米粉	90g
■ 卵	L玉3個
■ 砂糖	90g
■ バニラエッセンス	少々
■ バター(無塩)	30g
■ 水	大さじ1

## 《ホイップクリーム》

■ 生クリーム	200cc
■ 砂糖	大さじ2
■ ラム酒	小さじ1
■ いちご (飾り用含む)	200g



## 作り方

### 《スポンジ生地》

- ① ケーキ型にクッキングシートを敷く。
- ② ガラスのボウルに溶いた卵、砂糖、バニラエッセンスを入れる。湯煎をしながら中の生地が人肌に温まるまでハンドミキサーの高速で泡立てた後、湯煎を外して泡立てる(生地の量が4倍位に膨らむまで)。
- ③ 器にバターと水を入れ、ラップしてレンジで30秒くらい加熱して溶かす。
- ④ ②に米粉の半分を入れてさっくりと混ぜ、③のバター液、残りの米粉、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
- ⑤ ①の型に④の生地を入れ、軽く打ちつけて空気を抜く。オーブン160℃で25～30分焼く。焼けたら網の上に置き、生地がしっとりするようビニールを被せる。
- ⑥ ボウルに生クリームを入れ、ハンドミキサーで泡立てる。少し泡立ってきたら、3回に分けて砂糖を加え、しっかり泡立てる。ラム酒も加えて泡立てる。
- ⑦ ⑤のスポンジが冷めたら2等分にし、下段、上段に⑥のクリームを塗り、スライスしたいちごを挟む。残ったクリームを全体に塗り、飾り用のいちごをのせる。

### Point

- ・バター液は一気に入れず、ゴムベラ等に伝わせてまんべんなく加える
- ・いちごの代わりに旬の果物や缶詰を使ってもよい

### MEMO