

# ヨーグルトケーキ イチゴソース添え



## 材 料(18cmケーキ型)

(タルト生地)

- ・薄力粉・・・・・・・・・・120g
- ・砂糖・・・・・・・・・・40g
- ・卵黄・・・・・・・・・・1個
- ・無塩バター・・・・・・・・・・60g

(ケーキ生地)

- ・ヨーグルト・・・・・・・・・・100g
- ・生クリーム・・・・・・・・・・200cc
- ・卵・・・・・・・・・・2個と卵白1個
- ・砂糖・・・・・・・・・・40g
- ・小麦粉・・・・・・・・・・大さじ2
- ・レモン汁・・・・・・・・・・大さじ2

(イチゴソース・かざり)

- ・イチゴ・・・・・・・・・・1パック
- ・砂糖・・・・・・・・・・20g

## 作り方

<タルト生地>

- ①無塩バターを湯せんしてとくす。
- ②袋に残りのタルトの材料を入れ、手でしっかり捏ねる。
- ③耳たぶくらいの固さになったら、ケーキ型底と回り2cmに貼り付ける。
- ④はしで空気穴をあける。

<ケーキ生地>

- ⑤ミキサーにケーキ生地の材料を全部入れ、1分程度混ぜる。
- ⑥タルト生地の上に⑤を入れ、160℃で30分焼く。

<イチゴソース>

- ⑦イチゴ1/3を小さく刻み、砂糖をまぶし、中火で少し煮詰める。残り2/3のイチゴは飾り用に、好みの大きさに切っておく。
- ⑧焼きあがったら、しばらく冷蔵庫で冷やして、固まったら、好みの大きさに切り分ける。
- ⑨イチゴを飾り、ソースをかけて出来上がり。