

イチゴのケーキ



材 料(21cm型1個分)

(スポンジ)

- ・薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・150g
- ・砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・150g
- ・卵・・・・・・・・・・・・・・・・6個
- ・バニラエッセンス・・・・・・・・少々

(イチゴジャム)

- ・イチゴ・・・・・・・・・・・・・・・・1パック
- ・砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・50g

(デコレーション)

- ・イチゴ・・・・・・・・・・・・・・・・8個
- ・生クリーム・・・・・・・・・・300cc
- ・砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・60g
- ・バニラエッセンス・・・・・・・・少々
- ・5色スプレー・・・・・・・・・・1袋

作り方

(スポンジ)

- ①粉を3回、砂糖を2回ふるう。
- ②ケーキ型にクッキングシートをしき、オーブンを160℃～180℃に温めておく。
- ③卵の白身を角が立つ程度に泡たて、砂糖を混ぜる。
- ④黄身を泡たてて③としっかり混ぜる。
- ⑤バニラエッセンスを入れて混ぜる。
- ⑥粉を入れ、泡を消さないようにヘラで混ぜる。
- ⑦ケーキ型に入れ、トントンとして空気を抜き、オーブンに入れて焼く。(30～40分程度)
- ⑧竹ぐしをさしてみても何もついてこなければ取り出す。熱いうちに型から抜き、クッキングシートをとり、逆さにして粗熱がとれるまでそのまま冷ます。
- ⑨冷めたら包丁で横半分に切り、片方の表面にイチゴジャムを塗り、もう一方のスポンジを重ねる。お好みでデコレーションする。

(イチゴジャム)

- ①イチゴは洗ってへたをとり、砂糖と一緒に鍋に入れる。
- ②弱火でイチゴを木ベラで潰しながら温め、中火でとろみがつくまでかき混ぜながら煮詰める。

(デコレーション)

- ①生クリームに砂糖を加え、角が立つまで泡立て、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
- ②お好みで表面をデコレーションする。

【レシピ提供 防府市生活改善実行グループ連絡協議会 四葉会】