

# マロンケーキ

～スイーツ／栗～



## ■材料 (20cmケーキ型 1個分)

栗のペースト	300g	
卵	4個	
砂糖	350g (上白糖)	
生クリーム	200cc	動物性35%以上のもの
アーモンドプードル	100g	
小麦粉	280g	合わせて振るっておく
ベーキングパウダー	5g	
バター	30g	溶かしておく
ラム酒	50g	

## ■作り方

- ① ボールに全卵を入れ少しずつ砂糖を入れながら泡立てる
- ② ①がふわっともったりしてきたら生クリーム1/2とアーモンドプードル、振るった小麦粉、ベーキングパウダーを順番に良く泡立てながらしっかり合わせて溶かしバターも加えておく
- ③ 栗のペーストにラム酒と残りの生クリームを合わせ泡立て器でクリーム状になるようしっかり合わせる。
- ④ ②に③を入れしっかり混ぜ、冷蔵庫で半日休ませ、焼くときに室温に戻す。
- ⑤ 型の底にオーブンペーパーを敷き入れ、④を入れて予熱180度のオーブンで40分～50分、竹串に何も付かなくなるまでじっくり焼き上げる

### ～栗のペースト作り方～

栗、600gくらいを用意します。栗の平らな面に切込みを入れ水から蓋をして15分茹でる。栗の皮を全部剥き鍋にミルク300ccと水300cc、バニラ小さじ1を加え温め、剥いた栗を入れる。栗が柔らかくなるまで静かに小一時間煮る。冷めたら汁気を切り裏濾す。砂糖150gと水150ccを鍋に入れシロップを作り裏漉した栗に少しずつ加えてペーストを作る。

(シロップの量は温度、気温などの条件により変わります)