

長門のカッサータ

～スイーツ／栗～



■材料（20cmケーキ型 1個分）

卵	4個
小麦粉	1/3C
片栗粉	1/3C
溶かしバター	70g
砂糖	1/3C
リコッタチーズ	500cc
グラニュー糖	適宜
栗のペースト	100g・・・生クリームと混ぜて絞りやすい硬さしておく
生クリーム	100cc
ぶどう	I房・・・・・・・・・・オープンで自家製ドライグレープを作る。 半割にして切り口を上に向け鉄板に並べ100度で2時間ほど火を入れ水分を飛ばす
ゆずきちのブランデー漬け（ゆずきちスライス）	10枚・・・キャラメリゼする
ドライフルーツ（マンゴー、キウイ、ラズベリーなど）	適宜

■作り方

- ① 卵を卵白と卵黄に分け、卵白に砂糖を少しずつ入れながら逆さにしても落ちないくらいしっかり泡立てる。
- ② 卵黄も3倍量になるくらいにしっかり泡立て小麦粉と片栗粉を合わせたものを振るいにかけて加え、溶かしバターも入れる
- ③ ②に卵白を2、3回に分けて入れ、型に入れて180度で20～30分焼く。
- ④ 荒熱が取れたら型から出し、冷めたら4枚に切る
- ⑤ リコッタチーズにグラニュー糖を加え好みの甘さに仕上げる
- ⑥ 更に④のスポンジを1枚置き、⑥を1/4塗り、もう1枚スポンジを重ねリコッタクリームで全体を覆う。
- ⑦ 上の面に栗のペーストクリームを絞り出して格子模様を付け、その上をゆずきち、ぶどう、ドライフルーツで飾る