

ブドウのシフォン

～スイーツ/ブドウ～



■材料 (18cmエンゼルケーキ焼型 1個分)

卵黄	3個
ミルク	大さじ1
サラダオイル	50cc
ブドウジャム	100g・・・作ったものから100g取る 小鍋に1房のブドウを枝から積んで入れ、砂糖を100g コアントロー大さじ2を入れて、火にかけ、煮立たてながら水分を飛ばしジャムにする
小麦粉	80g
メレンゲ	卵白 150g (卵4個分) グラニュー糖 70g
シャンテリークリーム	
生クリーム	1箱(200cc) 動物性のもの
ブドウジャム	大さじ3
コアントロー	大さじ2

■作り方

- ① 卵白にグラニュー糖を3回に分け入れながら硬く泡立てる。メレンゲをしっかり角が立ち艶良く泡立てばよい。(逆さにしても落ちない程度)
- ② シフォンの卵黄生地を作る・・・卵黄をよく混ぜミルクを入れ、サラダオイルも入れ混ぜ合わせる。よく混ぜたらジャムを加え、小麦粉を振るいながら入れ、泡立て器でダマにならないよう良く混ぜる、
- ③ ②の卵黄生地に①のメレンゲを泡を潰さないように3回に分けしっかり混ぜ型に入れる
- ④ 180度の予熱をかけたオーブンで40分ほど焼く
- ⑤ シャンテリークリームを添えて頂く