

安芸クィーンのショートケーキ

～ブドウ料理～

(作りやすい量)



■材料

バター	50g・・・溶かす
薄力粉	40g
片栗粉	50g
砂糖	140g
卵	4個・・・・・・別立て
バニラエクストラクト	大さじ1
砂糖	大さじ2

★飾り用（一部はケーキの間に塗る分も含む）★
生クリーム 400cc（38%以上）
砂糖 大さじ3

長方形の天パン（ロールケーキ用1個分）30センチ×45センチを用意します。2回焼き、半分に切り4枚重ねます。普通のロールケーキ用30センチ×30センチでも少し厚めですが焼けるので半分に切って2回焼き4枚重ねると四角いケーキになります。

■作り方

- ① オーブンを180度にセット
- ② ケーキパンにバターをぬりオーブンペーパーを敷き、更にバターを塗る
- ③ 卵白をゆっくりビートし泡が立ち始めたら塩を少々振りビートを強め半分強の砂糖を少しずつ入れ硬くあわ立てる
- ④ 卵黄は残りの砂糖を加えながらあわ立てる
- ⑤ 卵黄の中に卵白半量をいれ泡だて器でさっと混ぜる
- ⑥ 残りの卵白1/2と粉半量をゴムべらでさっくりと混ぜ、残りも同様にする
- ⑦ 温かなバターを細く前面に流しいれ手早く材料を混ぜる
- ⑧ 型に移し、オーブンの中段で10分焼く
- ⑨ 冷めたら型から出し、お皿の大きさに合わせて長方形に切り、安芸クィーンのコンフィチュールと生クリームを挟み、層にしてデコレーションしていただく