



《春のケーキ》

いちごのショートケーキ

【オーブン】

コンベクション下段・180℃(20分)

※本レシピはデロンギのコンベクションオーブンを使ったレシピです。

【材料】

直径 18cm の丸型 1 台分

スポンジ生地

卵	3 個
グラニュー糖	90g
薄力粉	90g
無塩バター	30g

デコレーション

生クリーム

(乳脂肪分 35% のものを使用) … 300ml

グラニュー糖 …… 30g ~ 40g (お好みで)

いちご …… 2 パック分

(いちごの大きさによる。今回は小さめのものを 25 粒ほど使用)

いちごジャム …… 大さじ 2 (無くてもよい)

ピスタチオ(みじん切り) …… 小さじ 2



- 1 型の底面と側面にオープンペーパーを貼る。鍋に湯煎用の湯を沸かし、オーブンを180℃で予熱する。バターは溶かし、薄力粉は2回ふるって準備しておく。
- 2 ボウルを用意し卵を割り入れ、泡立て器で卵を溶き混ぜる。
- 3 2にグラニュー糖を加え、ボウルを湯煎にあてながら、泡立て器(ハンドミキサーがおすすめ)でリズミカルに手早く泡立てる。途中、卵液が人肌ほどに温まったら湯煎から外し、もったりするまでしっかり泡立てる。
- 4 生地が均一に混ざったら薄力粉を広げるように振り入れ、ゴムべらで粉が見えなくなるまで混ぜる。
- 5 4の生地を1/2カップ分ほどすくい、溶かしたバターとよく混ぜ合わせる。これを4に戻し入れ、しっかりと混ぜ合わせる。
- 6 生地を型に流し入れ、10cm程度の高さから型を落とし空気を抜く。
- 7 オーブンに入れ、180℃の「コンベクション」で20分焼く。
- 8 焼けたら取り出し、すぐに20cm程度の高さから型を落とす。
- 9 型、ペーパーを外し、ケーキクーラーの上で冷ます。

- 1 形のきれいないちご12粒ほどを、縦半分に分ける。残りのいちごのへたを取り、縦に3~4等分に切る。これをいちごジャムで和える。(ジャムの果肉が大きいようならスプーンの背ですりつぶすか、ざるで漉してなめらかにする)
- 2 スポンジを半分の厚みに切る。
- 3 生クリームにグラニュー糖を加えて氷水にあて、もったりとするまで泡立てる。
- 4 3の生クリームの1/4量ほどを別のボウルにとり、さらにツノがたつまで泡立てる。このうち半量をスポンジの下半分の表面に塗り広げる。ジャムで和えたいちごを広げのせ、残りのクリームをさらに塗り広げる。
- 5 スポンジの上半分を重ね、4で残しておいた生クリームを全体に塗り広げる。
- 6 円周状にピスタチオを散らし、その上に1の仕上げ用のいちごを飾る。