



## 《夏のケーキ》 レモンとブルーベリーの ショートケーキ

### 【オープン】

コンベクション下段・180°C(20分)

※本レシピはデロンギのコンベクションオープ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	60g
アーモンドプードル	30g
無塩バター	30g
エキストラバージンオリーブオイル	
または無塩バター	大さじ2
レモンの皮(すりおろし)	1/2 個分

#### デコレーション

##### 生クリーム

(乳脂肪分 35%のものを使用)	120g
クリームチーズ(室温)	120g
グラニュー糖	大さじ3
レモン汁	大さじ1
ブルーベリー	180g
(うち飾り用に15粒)	
レモン(国産)	小1個
ミント	適量



- 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、オープンを180°Cで予熱する。小さなボウルを用意しオリーブオイルとレモンの皮(すりおろし)を入れる。薄力粉とアーモンドプードルを合わせ、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、オリーブオイル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 オープンに入れ、180°Cの「コンベクション」で20分焼く。
- 8 焼けたら取り出し、すぐ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 生クリームを入れたボウルを氷水にあてながら、もったりとするまで泡立てる。
- 2 クリームチーズとグラニュー糖、レモン汁を別のボウルに入れ、なめらかになるまで手早く泡立てる。
- 3 2に生クリームを2回に分けて混ぜ合わせる。
- 4 3のクリームの1/3量を別のボウルにとる。  
スポンジを半分の厚みに切り、1/3量のクリームの半量をスポンジの下半分の表面に塗り広げる。ブルーベリーを重ねないように並べ、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、3のクリームの残りを全体にナッペする。
- 6 レモンを薄く輪切りにし、ブルーベリー、ミントとともに飾りつける。