

R6.6.17 ポーノ・スイーツの会

紅茶のシフォンケーキ

■材料 (17cmのシフォン台1台分)

- | | |
|--------------|---------------|
| ●卵黄 …3個分 | ●薄力粉 …80g |
| ●グラニュー糖 …30g | ●アールグレイ茶葉 …6g |
| ●サラダ油 …30ml | ◎卵白 …4個分 |
| ●牛乳 …40ml | ◎グラニュー糖 …40g |

トッピング：生クリーム…200ml グラニュー糖…12～18g



■作り方

- 《下準備》
☑ 薄力粉とアールグレイは合わせてふるっておく。
☑ 卵白は使う直前まで冷やしておく。
☑ オーブンは180℃に予熱しておく。

1. ボウルに卵黄、●グラニュー糖(30g)を入れ、白っぽくもったりするまで泡立て器で混ぜる。
2. サラダ油を少しずつ加えながら混ぜ、牛乳も加えて更に混ぜ合わせる。
3. ふるっておいた粉類を加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
4. 別のボウルで卵白をほぐし、◎グラニュー糖(40g)を3～4回に分けて加えながら、ツノが立つまで泡立てる。
5. (3)に(4)のメレンゲをひとすくい加え、泡立て器で混ぜ合わせる。
6. 残りのメレンゲを1/2ずつ加え、ゴムベラで下からすくいあげるようにさっくりと混ぜ合わせる。
7. 型に流し入れ、表面を平らにし、170℃のオーブンで35分焼く。
8. 焼いている間に、ホイップクリームに砂糖を入れて泡立てておく。
9. 焼き上がったらひっくり返して、そのまま完全に冷ます。

