

イチゴショートケーキ

材料(直径18cmのケーキ型1台分)

<スポンジ生地>

薄力粉80g、卵3個、グラニュー糖80g、無塩バター20g

<シロップ>

グラニュー糖25g、水50cc、キルシュ酒大さじ1

<クリーム>

生クリーム300cc、粉糖20g



イチゴ1パック

作り方

<スポンジ生地を作る>

1 ボウルに卵を入れて溶きほぐし、グラニュー糖を入れて混ぜ合わせる。これをボウルごと60~70度の湯せんにつけ、白っぽくなるまで混ぜる。湯せんから外し、リボン状に流れ落ちるまでさらに泡立てる。薄力粉をボウルの上からふるって全体にかけ、ゴムベラで底から上にすくい上げるように手早く混ぜる。泡をつぶさないように気をつける。湯せんにかけて溶かしておいたバターをゴムべらで受けるようにたらして全体に広げ、ざっくりと混ぜ合わせる。



材料を準備



リボン状になるまで泡立てる



混ぜ合わせ完了

2 敷き紙を敷いたケーキ型に1を流し入れ、くるくると2、3回まわして生地を落ち着かせたら、170度のオーブンで30分くらい焼く。竹串で刺して、何もつかなければ焼き上がり。敷き紙ごとケーキ型から外し、そのままケーキクーラーの上であら熱を取り、乾燥しないようにラップで包んで冷蔵庫で冷やす。



ケーキ型に入れる



焼き上がり



あら熱を取る

<シロップを作る>

- 1 鍋にグラニュー糖と水を入れて火にかけ、グラニュー糖が溶けたら火から外してあら熱を取り、キルシュ酒を加えて混ぜる。

<仕上げ>

- 1 イチゴはへたを取り、色と形の良いものを8個残して、薄切りにする。

- 2 ボウルに生クリームと粉糖を入れて、下から氷水をあてながら7分立てくらい(軽く角が立つ程度)になるまで泡立てる。



生クリームを7分立てに

- 3 スポンジ生地の敷き紙をはがして回転台にのせ、横から半分に切る。切った上面にハケでシロップを塗り、生クリームを平たくのばしてイチゴの薄切りをまんべんなく並べる。その上から生クリームを塗って平らにする。残ったスポンジの上面にシロップを塗り、反対に返して3の上へのせる。スポンジの上面にもシロップを塗る。



スポンジを半分に切る



生クリームを塗る



イチゴをのせる



さらに生クリームをのせる



上にもう半分を反対にしてのせる

- 4 上から生クリームをのせ、パレットナイフで平らにならす。側面にも生クリームをつけてならす。最期にもう一度上面をならす。パレットナイフで、上面に8等分の目印をつける。残った生クリームを固く立て、絞り袋に入れて絞り出し、飾りつける。最期にイチゴを飾りつける。



上面をならす



側面もならす



8等分の目印をつける



生クリームで飾る



イチゴをのせて完成

<ケーキの切り方>

- 1 目印に合わせて、包丁を前後に細かく動かしながら切る。



形を崩さないように