

らぶり (シフォンケーキ)

材料 20 cmシフォン型 1個分

グラニュー糖	80 g (60 g + 20 g)
薄力粉	100 g (振るっておく)
油	50 cc
牛乳	50 cc
イチゴジャム	80 g (砂糖, レモン汁, いちご (稲敷市))
イチゴソース	70 g (いちご, 砂糖, 香料, ベニコウジ色素, 酸味料, 増粘多糖類, 乳酸カルシウム, 甘味料)
卵白 (稲敷市)	6個
卵黄 (稲敷市)	5個

作り方

- 1 卵黄にグラニュー糖 (20 g) を入れ、ハンドミキサーで白くもったりするまでよく混ぜる。
- 2 ホイッパーで1のところに牛乳、油、ジャム、ソースを入れて混ぜる。
(材料を一つずつ入れて混ぜる)
- 3 2に薄力粉を数回に分けて入れ、ホイッパーで混ぜる。
- 4 卵白をハンドミキサーで、白くもったりするまでよく泡立て、グラニュー糖 (60 g) を数回に分けて入れ、さらに混ぜる。
- 5 4を3に数回に分けながら入れ、ホイッパーで、メレンゲをつぶさないように混ぜる。
- 6 20 cm型にながす。
- 7 170°Cで予熱したオーブンに入れ、40分焼く。
- 8 オーブンから取り出し、焼き縮みを小さくするため、コップに裏返して放冷する。
- 9 十分に冷めたら、型を外して出来上がり。

ポイント

稲敷市産のイチゴジャムを使ったいちごのシフォンケーキです。工夫した点は、いちごソースとイチゴジャムを入れるので、卵黄を最初のほうに良くハンドミキサーで泡立てるところです。