

紅茶のシフォンケーキ

～ 17cm型 2台分～



<< 卵黄生地 >>

薄力粉 100g
卵黄 3ヶ
水 60g
サラダ油 60g
紅茶パウダー .. 大さじ1
(紅茶の葉)

<< メレンゲ >>

卵白 180g
グラニュー糖 110g
コーンスターチ 10g

<< トッピング >>

生クリーム 適量

<< 卵黄生地を作る >>

卵黄、水、サラダ油を大きめのボールで合わせ、湯煎してとろみがつくまで混ぜる。(卵白は冷やしておく)



1にふるった薄力粉と紅茶パウダーを加え、粘りが出るまで混ぜる。

<< メレンゲを作る >>

冷やした卵白を少し泡立ててから、グラニュー糖とコーンスターチを合わせたものを入れ、しっかり泡立てる。

<< 合わせて焼く >>

ゴムベラを使い、卵黄生地に1/4のメレンゲを合わせ、なじませてから残りのメレンゲも合わせる。

型に流して150～160で約30分焼く。

<< 仕上げる >>

焼き上がったら、型をさかさまにして冷ます。

ケーキを切り分け、泡立てた生クリームを上からかける。

