

マロンケーキ

デザート

材料 (6個)

スポンジ

└卵	4個
└砂糖	110g
└薄力粉	75g
└水	20cc
└サラダ油	20cc
栗の甘露煮	15個ぐらい

ホイップクリーム

└生クリーム	200cc
└砂糖	15g

栗のピューレ

└栗のペースト	大さじ3
└生クリーム	100cc
└ココアパウダー	小さじ1/2



作り方

1. 【生地を作る〜3】ボウルに卵を割り入れ、砂糖を加えてしっかり泡立てる。
2. 振るった小麦粉を入れざっくりと混ぜ、さらに、水、サラダ油を加えて混ぜる。
3. 天板にオーブンシートを敷いて2を流し入れて、180℃のオーブンで15分焼く。
4. 生地ができたら、天板からはずし、冷ます。
冷めたら、3等分に切り、甘露煮のシロップを刷毛で塗る。
5. 12個の甘露煮をスライスしてからせん切りにする。
3個の甘露煮を半分に切る。
6. ボウルに、生クリーム200cc、砂糖を入れて、氷水にあててホイップクリームを作る。
7. 栗のペーストを裏ごしして、生クリーム100cc、ココアパウダーと合わせ、ゴムべらで栗のペーストを混ぜ合わせ、さらに、泡だて器を使って栗のピューレを作る。
8. 2枚の生地にホイップクリームを塗り、5の甘露煮を並べ、3段重ねにする。
ケーキ本体を平らに修正する。
ケーキ全体にホイップクリームを薄く塗り、サイドには、スポンジの粉をまぶす。
上に栗のピューレを絞り出し、半分に切った甘露煮を飾る。

所要時間 1時間

主な調理器具 オープン、ボウル、ハンドミキサー