

いちごショートケーキ

材料	丸型 1台分	12cm	15cm	18cm
卵		75g	110g	160g
グラニュー糖		45g	60g	90g
薄力粉		40g	55g	80g
バニラエッセンス		少々	少々	少々
バター		15g	20g	30g
生クリーム		125g	180g	250g
グラニュー糖		10g	15g	20g
ブランデー		小さじ2/3	小さじ1	小さじ1・5
シロップ				
	グラニュー糖		8g	12g
	水		30cc	45cc
	ブランデー		小さじ2	大さじ1
いちご	1/4パック	1/3パック	1/2パック	
オーナメント (サンタクロース・柊・もみの木)				

<作り方>

- ① ボールに卵を割りほぐし、グラニュー糖・バニラエッセンスを加えて湯煎にかけ、ハンドミキサーでキメが細かくもったりとするまで泡立てる。(ハンドミキサーを持ち上げて円を書いた時、筋が上に残ればよい)
- ② 小ボールにバターを入れて湯煎にかけて溶かしておく。
- ③ ①に薄力粉をふるい入れ、サククリと混ぜ、②を全体に回し入れ、ボールを回しながら底から大きくゴムベラを持ち上げるようにして混ぜる。(こねると薄力粉のグルテンがでて粘り、生地が硬くなる)
- ④ 型に紙を敷いて③の生地を流し入れ2～3回トントンと台に打ちつけ、170℃のオーブンで焼く。
(12cm 約30分 ・ 15cm 約35分 ・ 18cm 約45分)
- ⑤ 小鍋にグラニュー糖・水を入れてサッと沸かして冷まし、ブランデーを加えておく。
- ⑥ 生クリームにグラニュー糖を加えて泡立て器で筋が残るくらいフワッと泡立て、ブランデーを加えておく。
- ⑦ いちごはヘタを取り除き、飾り用にきれいなものを選別し、残りをスライスする。
- ⑧ 焼けたスポンジケーキが冷めたら横半分に切り、⑤のシロップを全体に軽くはたく様に塗り、生クリームを塗ってスライスいちごを並べて生クリームを塗ってサンドし、全体に生クリームを塗って調えたら絞り出し袋にクリームを詰めて飾りつけし、サンタクロース・柊・もみの木を乗せて仕上げる。

