

クリスマスロールケーキ



さかえまち児童館

おやつ作り

2014, 12, 10

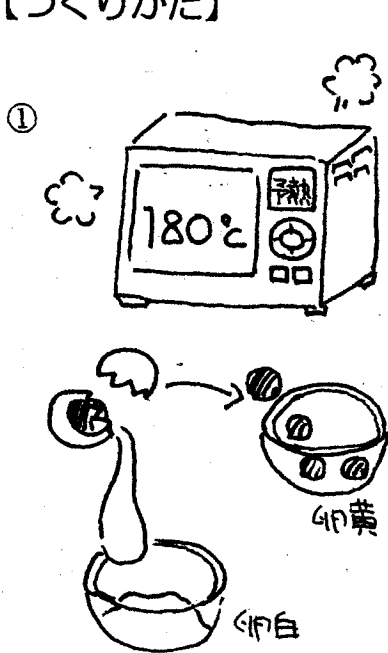
【ロールケーキ生地】(1本分) 30cm×30cm

・たまご 4個 ・上白糖 90g ・小麦粉 50g

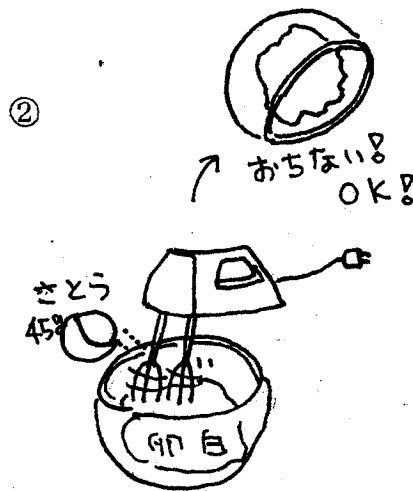
【デコレーション】(1体分)

・はちみつ 50g ・生クリーム 200g ・上白糖 30g
 ・フルーツミックス缶 50g ・苺 5個 ・板チョコ 1/2枚

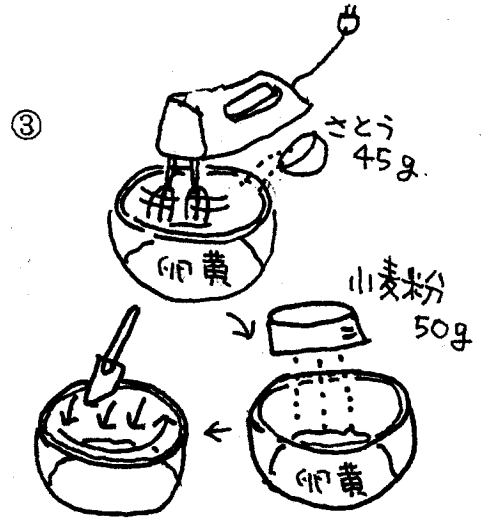
【つくりかた】



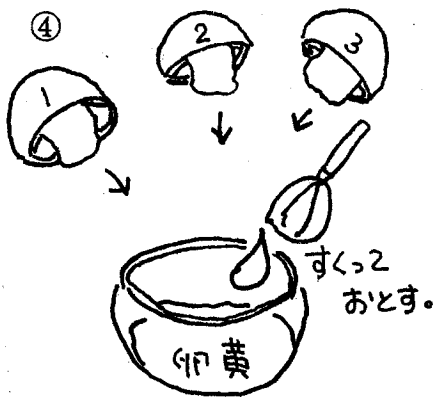
オーブンを180°Cに予熱開始しておく。卵は卵黄と卵白にそれぞれボールに分ける。



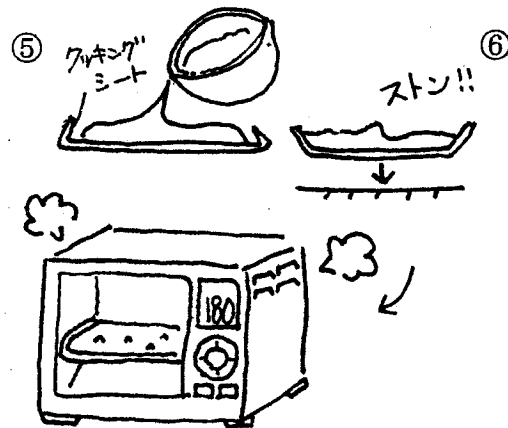
卵白をハンドミキサーであわ立て開始。白っぽくなり逆さまにしても落ちない位の硬いメレンゲにする。半量のさとうを加え更にしっかりメレンゲにする。



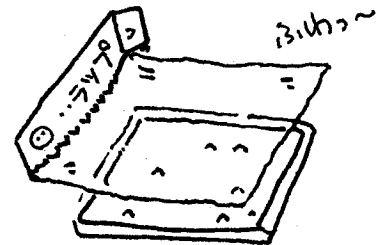
卵黄をハンドミキサーで泡立てる。マヨネーズ様になったら残り半量のさとうを加え混ぜる。その中にふるった小麦粉を切るようにざっくり混ぜる。



③の中に②を3回に分けてメレンゲをつぶさないようにさっくりと混ぜる。



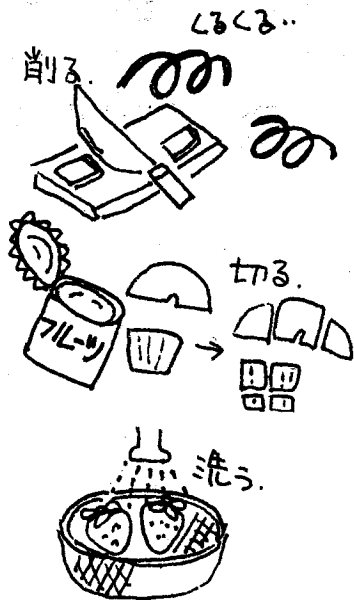
天板にクッキングシートをしき④を流し入れ、底をたたいて空気を抜き、オーブンで8~9分焼く。



焼きあがったら天板から外し、ラップをかぶせて、乾燥しないようにする。

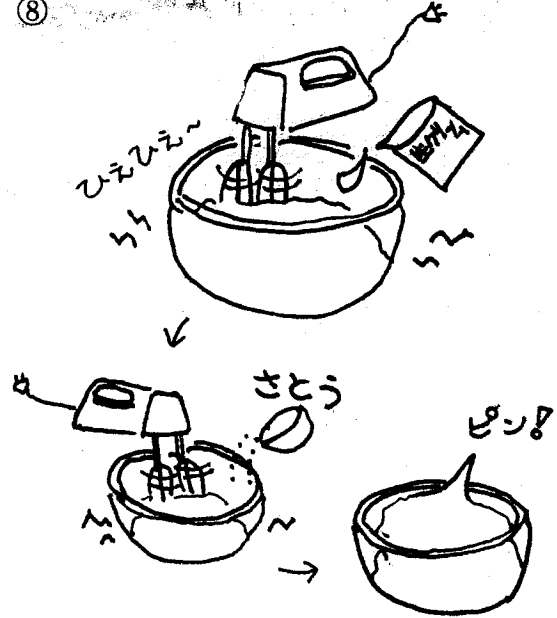


⑦



生地が焼きあがるまでの間に、トッピングのものをそれぞれ用意する。

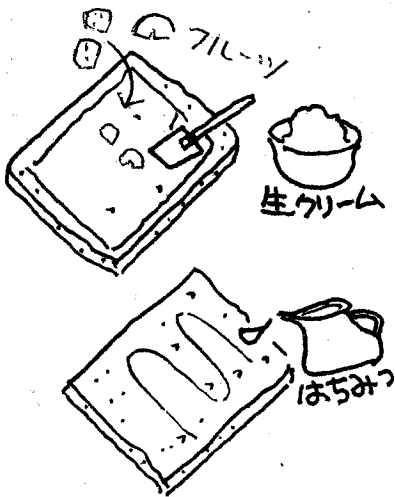
⑧



生クリームを冷やしたボールに入れミキサーでつのが立つ位に泡立てる。

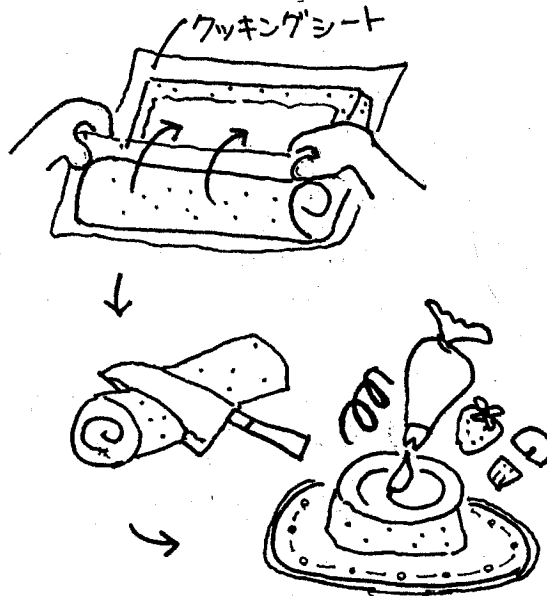


⑨



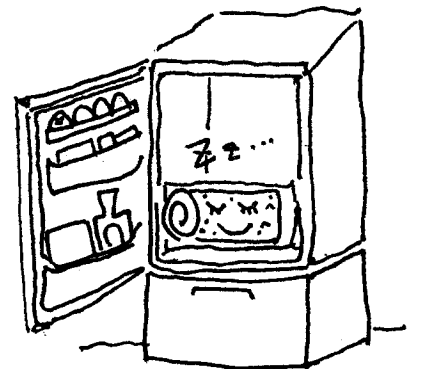
冷めた生地の上のラップをはがし、半分に切る。2種類のロールケーキを作る。はちみつと生クリームのもを作る。

⑩



生地の上にはちみつをぬりロールする。生クリームを平らにのばしその上にきざんだフルーツをのせロールする。

⑪



ロールしたケーキはラップでぴっちりつつみ、冷蔵庫で1時間ねかせると切りやすい。