

クリスマスケーキにピッタリ

ヘーゼルナッツのベリーケーキ

手軽に出来て、見栄えが良い簡単ケーキです。
ベリーの甘酸っぱさとナッツ風味のクリームの相性が抜群です。

●難易度：★☆☆ ●調理時間：約45分 ●材料分量：1ホール

使用するBOSCH製品



コンパクト・キッチンマシン
ミキシングセット
(型番：MUM4435JP-MIX)



材 料

〔A〕	卵黄	4 個半
〔A〕	グラニュー糖	85g
〔B〕	卵白	3 個半
〔B〕	グラニュー糖	40g
〔C〕	強力粉	85g
〔C〕	薄力粉	40g

生クリーム	200cc
砂糖	大さじ2
ヘーゼルナッツペースト	大さじ2
ヘーゼルナッツ	30g
ブラックベリー	120g
ラズベリー	120g
バター天板用	適量
粉砂糖	適量

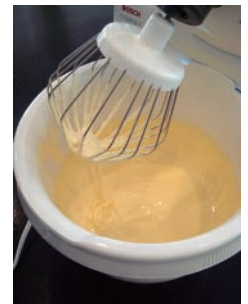
下準備

- ・ヘーゼルナッツを細かく砕いておく
- ・Cの粉を一緒にして振るっておく
- ・オーブンを220℃に熱しておく
- ・天板にバターを薄く塗り、クッキングシートを敷く

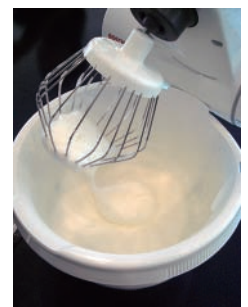
作り方

1. ミキシングボウルにAを入れ、もったりするまで泡立て器スピード4で泡立てる。(写真①)
2. 1をボウルに移す
3. 洗ったミキシングボウルにBの卵白を入れ、泡立て器スピード4で軽く泡立てる。Bのグラニュー糖を3回に分けて加え、角が立つまで泡立てメレンゲを作る。(写真②)
4. 2に3のメレンゲを1/4加えて、混ざったら残りのメレンゲも入れて混ぜる。
5. 4にCの粉をふるいながら加え、泡をつぶさないようにさっくりと混ぜあわせる。(写真③)

もっと詳しく



写真①

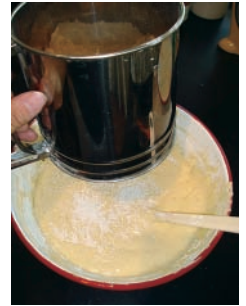


写真②

作り方

6. 絞り袋に丸形口金を着け、5の生地を入れる。
(もれてこないようにクリップ等で先端を留めておくが良い)
7. 天板に中心から円を描くように直径16cmぐらいの丸型の生地を4つ絞り、
砕いたヘーゼルナッツを乗せ、220°Cのオーブンで7~10分焼く。
(写真④)
8. 焼きあがったらケーキクーラーなどに乗せ冷ます。
9. 冷ましている間に、クリームを作る。
小さいボウルにペーストを入れ生クリームを少々加えてクリーム状にする。(写真⑤)
10. ミキシングボウルに残りの生クリームを入れ、泡立て器スピード3~4で
泡立てる。途中砂糖を加えて、角が立つ位まで泡立てる。(写真⑥)
11. 10に9を加えヘラで混ぜ合わせる。
12. 8で冷ましたケーキを裏返してシートを剥し、順々に11のクリームとブ
ラックベリー、ラズベリーを乗せていく。これを3回繰り返す。
13. 粉砂糖をふりかけ出来上がり。

もっと詳しく



写真③



写真④



写真⑤



写真⑥



レシピ作成者：金森 佳子

航空会社勤務を経て、創作家庭料理店でシェフを務める。
著書に「彼と彼女のちょこっとごはん」現在は、雑誌を中心に活動中。