


👑 グ ラ ン プ リ 👑

ふりがな	なかはら かえて
氏 名	中原 楓
作品タイトル	辺塚だいだいのさっぱりシフォンケーキ
使用食材・分量	作り方
<p><クリーム></p> <ul style="list-style-type: none"> ・生クリーム 200ml ・辺塚だいだい果汁 大さじ2 ・砂糖 大さじ2 <p><シフォンケーキ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・卵 4個 ・小麦粉 80g ・砂糖 40g ・サラダ油 45cc ・水 45cc ・レモン汁 小さじ1 ・辺塚だいだいマーマレード 70g <p><シロップ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・辺塚だいだい 80g ・水 100cc ・砂糖 100g 	<p><クリーム></p> <ol style="list-style-type: none"> ①生クリームに砂糖を入れる。 ②砂糖が固まらないように軽く混ぜてから、辺塚だいだい果汁を入れる。 ③固さをみながら混ぜる。 <p><シフォンケーキ></p> <ol style="list-style-type: none"> ①卵白と卵黄に分ける。 ②卵白に30gの砂糖を入れてメレンゲを作る。 ③卵黄に10gの砂糖を入れ、白くなるまで混ぜサラダ油、水、レモン汁、辺塚だいだいマーマレードを入れる。 ④③にふるった小麦粉を入れ、さっくりと混ぜる。 ⑤④にメレンゲを1/3入れて、混ぜる。 ⑥混ぜたら⑤にメレンゲを全て入れて、空気をつぶさないように混ぜる。 ⑦型に流し入れて、170℃で35分ほど焼く。 ⑧焼けたら逆さにして冷ます。冷めたら型からはずす。 <p><シロップ></p> <ol style="list-style-type: none"> ①辺塚だいだいの皮をむき、種を取る。 ②鍋に辺塚だいだいの果肉と砂糖、水を入れる。 ③落とし蓋をして10～15分弱火で煮詰める。 ④ときどき混ぜながら、味見をしてとろみが少し出たら火を消し、冷ます。
	
	調理時間 (30分)
作り方・おすすめのポイント	
<p>クリームが少し酸っぱいので、シロップが甘くなっている。一緒に食べてちょうど良いように甘さを調節した。辺塚だいだいを使ったことでさっぱりとしたシフォンケーキにすることができた。</p>	