



# かんたんレシピで気軽に作ろう!

「 ~ ティータイムのお菓子 ~ 」

2000年5月放映分レシピ

## 抹茶シフォンケーキ

材料(4人分)

卵黄・・・(L)6個  
 a 抹茶・・・大1  
 グラニュー糖・・・65g  
 サラダ油・・・1/3カップ  
 水・・・1/3カップ  
 小麦粉・・・120g  
 ベーキングパウダー・・・小2  
 塩・・・少々  
 卵白・・・(L)6個  
 グラニュー糖・・・65g  
 ぬれ甘納豆・・・80g  
 (好みで)  
 粉糖・・・適量  
 抹茶・・・適量

作り方

小麦粉、ベーキングパウダー、塩を合わせてふっておく。(2回)  
 aのグラニュー糖と抹茶を混ぜておく。  
 卵黄と をハンドミキサーで混ぜ、サラダ油、水を加えて、さらによく混ぜる。  
 の粉を小さじ1杯ほど取り分けて、ぬれ甘納豆にまぶしておく。  
 の粉をボウルにふるい入れ、粉っぽさがなくなり、なめらかになるまで混ぜる。  
 別のボールに、卵白を泡立て、グラニュー糖を加えて、かたいメレンゲを作る。  
 に、 のメレンゲを1/3量加え、混ぜ合わせてなじませる。さらに残りのメレンゲを加え、  
 手早く白いところがなくなるまで混ぜる。  
 型に の生地を入れる。軽く空気を抜いて、粉をまぶしたぬれ甘納豆をバラバラとちらし、  
 170 に暖めておいたオーブンで、40~45分焼く。  
 焼き上がったたら逆さにしてよく冷まし、型からはずす。

(食べる前に)

- ・粉砂糖と抹茶を茶漉しでふる。
- ・切り分けて、泡立てた生クリームに抹茶をふって添える。

## アイスクリーム

材料(10人分)

バニラ風味のアイスクリーム  
 砂糖・・・70g  
 水・・・50cc  
 卵黄・・・2個分  
 生クリーム・・・200cc  
 ラム酒・・・大1/4  
 バニラエッセンス・・・少々

作り方

小鍋に砂糖と水を溶かし、火にかけて砂糖を煮溶かし、沸騰後弱火で1分ほど煮詰める。  
 ボールに卵黄を入れてほぐし、 の熱いシロップを少しずつ加えながら、泡だて器で  
 十分に泡立てる。  
 別のボールに生クリームを入れ、しっかりと泡立て、 に加えて混ぜ合わせる。  
 ラム酒・バニラエッセンスを加えて混ぜ、金属製の 蓋付き容器に開けて入れ、冷蔵庫に  
 3~4時間入れて冷やして固める。

## ストロベリーメルバ

材料(10人分)

フィランデーヌ(15枚分)  
 薄力粉・・・65g  
 粉砂糖・・・65g  
 無塩バター・・・55g  
 卵白・・・2個分  
 いちご・・・30g  
 グラニュー糖・・・3g  
 アイスクリーム・・・適量  
 いちご・・・150g  
 アーモンドスライス・・・少々  
 ミント・・・少々

作り方

ボールにバター・粉砂糖を入れて混ぜる。卵白を少しずつ加えてから薄力粉を加えて  
 よく混ぜる。冷蔵庫で2~3時間休ませる。  
 天板にオープン用の紙を敷き、 の生地を大きじ1杯くらいずつのせて、直径7~8cmの  
 薄い円形に伸ばす。  
 170 のオーブンで5~6分焼き、すぐに紙からはがす。器に布巾をかぶせて生地をのせ、  
 器より一回り小さい型などを上から押し当てて形を作る。  
 いちごとグラニュー糖をフードプロセッサーにかけてビュレ状にし、こす。  
 器に を置き、アイスクリーム・食べやすく切った苺を盛り、 のソースをかける。  
 アーモンドスライスを砕いて散らす。