

さくらんぼのクーヘン

<材料>*18×18cm 1台分

<クッキー生地>

- バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・80g
- 粉砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・50g
- 卵黄・・・・・・・・・・・・・・・・・・1個分(約20g)
- 塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・ひとつまみ
- 薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
- ベーキングパウダー・・・・・・・・・・2g

<バター生地>

- バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・60g
- グラニュー糖・・・・・・・・・・35g
- 塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・ひとつまみ
- 卵黄・・・・・・・・・・・・・・・・・・2個分(約40g)
- 卵白・・・・・・・・・・・・・・・・・・3個分(約90g)
- グラニュー糖・・・・・・・・・・50g
- アーモンドパウダー・・・・・・・・・・60g
- 薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・50g
- シナモンパウダー・・・・・・・・・・ひとつまみ
- チョコレート・・・・・・・・・・50g
- さくらんぼ(アメリカンチェリー)・・・300g



<作り方>

<クッキー生地を作る>

- ①バターを室温に出して柔らかくする。薄力粉とベーキングパウダーを泡立器でよく混ぜ合わせ、粉ふるいでふるう。
- ②ボールに柔らかくしたバターを入れ、粉砂糖、塩を加えて泡立器ですり混ぜる。卵黄を加え混ぜる。



- ③合わせてふるった粉類を加え、ゴムベラかカードでまとめる。



Act OnTV

- ④オーブンペーパーにはさんで手でおさえて平たくし、18cm 角の型に合わせて麺棒で伸ばす。
型をはめこみ、平均に約 5mm 厚さになるようにならす。
型をはずして冷蔵庫に入れ、冷やし固める。



<バター生地を作る>

- ⑤バターを室温に出して柔らかくする。薄力粉は粉ふるいで、アーモンドパウダーはザルでふるい、シナモンパウダーも加えて混ぜ合わせる。チョコレートは細かく刻む。
さくらんぼの軸と種を取る。
⑥ボールに柔らかくしたバターを入れ、グラニュー糖 35g、塩を加えてすり混ぜる。
卵黄を 1 個ずつ加え混ぜる。



- ⑦卵白をほぐし、グラニュー糖 50g を 3 回に分けて加え、そのつどしっかりと泡立てる。



- ⑧⑥にメレンゲを一部加えてなじませ、残りのメレンゲと合わせる。



- ⑨粉類、刻んだチョコレートの順に加え混ぜる。全体が均一に混ざったらでき上がり。



<組み立て>

- ⑩18cm 角の正方形の型をオーブンペーパーを敷いたプレートに置き、冷やしたクッキー生地を敷きつめる。180℃のオーブンで約 15 分焼く。

A Act OnTV

⑪⑩の上にバター生地を広げ、さくらんぼを埋め込むように並べ、さらにバター生地を入れてさくらんぼが少し見える程度に覆う。180℃に温めておいたオーブンで約 50 分焼く。



⑫焼き上がったら型のまま冷まし、熱が取れてから型から外して切り分ける。

