

辻調の楽しい食卓～苺のショートケーキ

＜直径 15cm 1 台分＞		
スポンジ生地		
卵	2 個	
グラニュー糖	60g	
薄力粉	60g	
バター(食塩不使用)	20g	
シャンティイクリーム		
生クリーム	250g	
粉砂糖	20g	
生地用シロップ		
シロップ	40ml	
キルシュ酒	20ml	
イチゴ	15～20 粒	
ブルーベリー	適量	
ミント	適量	

＜作り方＞

スポンジ生地を作る

準備: 薄力粉はふるっておく。スポンジ型の底と側面に紙を敷いておく。バターを溶かす。

- ①卵とグラニュー糖を湯煎にかけ、混ぜながら人肌程度に温める。
- ②湯煎からはずし、8 の字が書けるくらいまで泡立てる。
- ③薄力粉を加え、ツヤが出るくらいまで混ぜる。



- ④熱い溶かしバターを加え、手早く混ぜ合わせる。



**Act OnTV**

⑤紙を敷いた型に流し入れる。(ボールについた生地は、最後に型の縁に入れる)

⑥180℃に予熱したオーブンで約 25 分焼く。

焼きあがったら型から出し、紙はつけたままで冷ます。熱が取れたら紙をはがす。



**シャンティクリームを作る**

①生クリームに粉砂糖を加え、氷水で冷やしながら泡立てていく。すくいあげると角ができるが、先が曲がるくらいの泡立て加減。



**生地用シロップを作る**

①1:2 の割合のグラニュー糖と水を沸かして冷まし、シロップを作る。

②分量のシロップとキルシュ酒を合わせる



**組み上げ・仕上げ**

①焼き上がったスポンジ生地が完全に冷めたら、底側から 1.5 cm の厚さで 2 枚切る。



②イチゴはへたをとり、汚れをふき取る。スポンジの間にはさむ分は、半分に切っておく。



③ スポンジ生地 1 枚に生地用シロップの半量を刷毛で塗ってしみ込ませる。



④ シャンティイクリームを塗り広げ、イチゴをクリームに埋め込むように放射状に並べる。(中心はあける)



⑤ さらにクリームを塗り広げ、イチゴの隙間を埋める。



⑥ もう 1 枚のスポンジ生地をのせて平らに押さえる。残りの生地用シロップを塗り、側面に隙間があったらクリームで埋めて側面をまっすぐにそろえる。



⑦ 上面にクリームをのせ、塗り広げて平らにならす。



⑧ 側面にもクリームを塗りつけ、平らに整える。



⑨角に出たクリームを中心に向かってならし、きれいに整える。



⑩残りのクリームを角がぴんと立つまで泡立て直し、絞りだしてデコレーションする。  
イチゴとブルーベリー、ミントで飾る。

