



苺のキャンドルケーキ



材料(7本分)

- カステラ…1本
- A ● 生クリーム(乳脂47%)…300cc
- 砂糖…30g
- 苺…14粒
- B ● キルシュ、コアントローなどのリキュール…大さじ1
- 水…大さじ4
- ※アルコールがダメな時は水のみ

栄養量
 ・エネルギー…343kcal ・脂 質…22.0g ・カルシウム…42.5mg ・食物繊維…0.7g
 ・たんぱく質…3.5g ・炭水化物…33.3g ・ビタミンC…18.6mg ・食塩相当量…0.1g

①Aをボウルに入れて泡立てます。スプーンですくうとゆっくり落ちるくらいの堅さまで泡立てます。この半量を仕上げ用に別の器にとっておきます。残りを更に泡立て、スプーンから落ちないくらいの堅さまで泡立てます。



②カステラを縦長7枚くらいに切ります。包丁を水で濡らし水が少し付いたまま切ると、生地が包丁に付かず切りやすいです。包丁はなるべく細かく動かし、あわてずに切ります。1枚切るときに包丁を拭いてきれいにしてから再び切ります。



③ラップフィルムの上に②を1枚のせ、①をハケで少し塗り、しっとりさせます。①の堅めのクリームを大さじ1程カステラに塗り、縦1/4に切った苺を4個生地の手前側にのせ、巻き寿司を巻く要領でケーキを巻きます。ラップでくるんだまま10分程おいてなじませます。



④ラップをはずしケーキを立て、上から①の緩めのクリームを大さじ1の苺を1粒飾ります。カステラがうまく切れなくてもラップでくるんでしまえばある程度の形になります。うまくいかなかったら、カステラ、苺、クリームを小さいカップに詰めて上に苺を飾ってください。

