

Q (レシピ)栗のケーキ

A



スペイン ガリシア地方に伝わる栗のケーキ。チョコレートクリームを載せてクリスマス風デコレーション。チョコと栗の相性は抜群！

材料

生地

- ・ 干し栗: 100g(ゆであがり約180g)
- ・ 牛乳: 100ml
- ・ 生クリーム(乳脂肪分35~42%): 50ml
- ・ グラニュー糖: 80g
- ・ 全卵: ____ 100g_(Mサイズ2個分)
- ・ ラム酒: 5ml
- ・ 薄力粉: 20g
- ・ 無塩バター: 75g
- ・ 蒸し栗: 30g

チョコレートクリーム

- ・ チョコレート(カカオ含有量56%): 80g
- ・ 生クリーム(乳脂肪分35%): 80ml

仕上げ用

- ・ 粉砂糖: 適量
- ・ 蒸し栗: 適量
- ・ アラザン: 適量

作り方

仕上がりの分量

1. 直径16cm 1台分

生地の準備

1. 水(分量外)に干し栗を入れ、1時間浸しておく。
2. オーブンを180℃に温めておく。
3. 薄力粉をふるっておく。
4. バターを溶かしておく。
5. 蒸し栗30gを刻んでおく。

ケーキ生地をつくる

1. 準備4栗についている余分な皮を取り除く。
2. 鍋に水(分量外)、1を入れて沸騰させ、火が通るまで約15分ゆがく。
3. 2を、ザルにあけて水けをきる。
4. 牛乳、生クリーム、3をブレンダーにかける。
5. 4にグラニュー糖を加え、ブレンダーで混ぜる。
6. 5をボウルに取り出し、卵、ラム酒を加え、泡だて器で混ぜ、さらに薄力粉を加え混ぜる。
7. 6に準備3を加え混ぜ、型に半量を流し入れ、準備5を散らし、残りの生地を流して沈める。
8. 準備1で30分焼き、さらに200℃のオーブンで15分焼く。

チョコレートクリームをつくる

1. 鍋に生クリームを入れ、沸騰させる。
2. チョコレートを入れたボウルに1を注ぎ入れ混ぜる。
3. 2を平らな容器に広げ、常温に置いておく。

仕上げ

1. ケーキ生地に粉砂糖をふり、チョコレートクリームを絞って、飾りつけをする。

食べごろと保存方法

1. 冷蔵庫で保存し、翌日までにお召し上がりください。

監修

- ・ 辻調理師専門学校 中濱 尚美 先生(エコール 辻 東京)