

# フルーツのショートケーキ

## 材料（直径 15cm 1台）

材料（スポンジ生地）	分量	材料（ケーキ）	分量
全卵	2個	生クリーム	250g
グラニュー糖	60g	グラニュー糖	25g
薄力粉（スーパーバイオレット）	60g	シロップ	適量
バター（又はマーガリン）	20g		（水：砂糖 1：1）
		フルーツ	バナナ 3本

※フルーツに合わせて好みのリキ  
ュールを加える。

## 作り方

### ■スポンジ生地の作り方

- ・バターは溶かしておきましょう。
- ・薄力粉はふるっておきましょう。
- ・型に紙を敷いておきましょう。

1. ボールに全卵を割り入れ、グラニュー糖を加えて混ぜる。
2. 湯煎にかけ砂糖が溶けて、35～40℃まで温める。
3. 湯煎からはずし、リボン状（※）になるまで泡立てる（泡立てた生地は冷めている状態が望ましい）  
※リボン状とは、生地で8の字をかける位の硬さの状態という。
4. 薄力粉を加え、ゴムべらで切るように混ぜる。
5. 溶かしたバターを加えて手早く混ぜる。
6. 溶かしたバターを加えて手早く混ぜる。型に流しいれ 180℃で 20～30分焼く。  
※焼きあがってオープンから出したら、一度型のままトントン叩いてから型からはずして冷ますと、生地が落ちにくくなります。

### ■ケーキの作り方

7. スポンジ生地を3枚にスライスする。
8. シロップを作り、冷ます。
9. 生クリームにグラニュー糖を加え、氷水にあてながら8分立てくらいにする。

### ～ワンポイントアドバイス～

- ・生クリームは熱に弱いので、常に氷水にあてておくとよいでしょう。
- ・絞る生クリームは、手の熱や口金を通る過程で分離しやすいので、少しゆるめの泡立て加減（8分立て）にすると良いです。

10. 好みのフルーツをカットする。
11. 1枚目のスポンジにシロップをうち、生クリームを塗る。フルーツを並べる。もう一度繰り返す。
12. 全体に薄く生クリームを塗る（下塗り）。
13. 生クリームを絞り、フルーツを飾る。