



アドバイス

野菜をたっぷり使ったスポンジは、野菜が苦手なお子さまにもオススメ。プチトマトは、甘みの強いものを選びましょう。



【材料】5号丸型1台分

- スポンジケーキ
- 全卵……………120g
- ┌ 上白糖……………55g
- └ はちみつ……………22g
- 薄力粉……………77g
- ほうれん草(茹でたもの)…30g
- サラダ油……………8cc

- クレームシャンティ
- ┌ 生クリーム……………300g
- └ はちみつ……………45g

- デコレーション
- トマト……………1個
- プチトマト……………3個

トマトとほうれん草のショートケーキ

【作り方】

★ほうれん草のスポンジケーキをつくる

- 1 ほうれん草をお湯(塩は不要)で軽く下茹でする。下茹でしたら、軽く水気を取り、フードプロセッサーでペースト状にしておく。
- 2 ボウルに全卵を入れ、ホイッパーでほぐしながらAを加えよく混ぜる。※ボウルは必ずガラス製かステンレス製を使用する。
- 3 2を湯煎にかけて約42℃(お風呂の温度)まで温める。
- 4 ハンドミキサーで2〜3分かき混ぜる。生地を上から垂らしたときに、生地の中にすぐに沈まなければOK。※ハンドミキサーを斜めに傾けると混ぜやすい。
- 5 ふるいにかけた薄力粉を4に加え、ダマにならないように木べら(しゃもじ)で20回程度丁寧に混ぜたら、1のほうれん草を加え、さらにサラダ油を加える。
- 6 ゴムべらでよく混ぜて、側面と底に紙を敷いた型に生地を流し込み、約170℃に予熱しておいたオーブンで、20〜25分焼成する。
- 7 スポンジケーキの中央に竹串を刺し込んでみて、竹串に生地が付いていなければ焼き上がり。スポンジが熱いうちに手早く型から外して、キレイな布巾(水で濡らして絞ったもの)をかぶせておく。

★クレームシャンティをつくる

- 1 ボウルにBを入れる。
- 2 ボウルを氷で冷やしながらかき混ぜ、1をハンドミキサーでクリームに角が立つまで混ぜる。

★スポンジケーキのカット・デコレーション

- 1 焼き上がったスポンジケーキを冷ました後、均等に3枚にカットする。※焼き上げたばかりのスポンジよりも、半日程度経ったほうが切りやすい。
- 2 1枚のスポンジケーキの上に、クレームシャンティを適量塗り、その上にもう一枚のスポンジケーキをのせてクレームシャンティを塗り、スライスしたトマトを敷き詰める。
- 3 残りの1枚を置いたら、側面→上層部の順に、クレームシャンティで全体をコーティングする。表面は厚めに塗る。
- 4 スプーンをお湯で濡らしながらかき混ぜ、ボール状になったものを表面に飾る。※バランスよく6個が目安。
- 5 プチトマトをそれぞれ半分のスライスし、表面に散らしたら完成。

ケーキの断面図

