

シフォン ケーキ



材料

(18cm の型 1 個分)

卵黄…4 個分

砂糖…20g

卵白…4 個分

砂糖…50g

サラダ油…大さじ 2

牛乳…50ml

バナナスターチ…45g

●飾り用

生クリーム…50ml

作り方

1. 卵は卵白と卵黄で分ける。卵白は冷やしておく。
2. ボウルに卵黄と砂糖 20g を白っぽくなるまで混ぜる。サラダ油を加えて混ぜ、牛乳を加える。



3. バナナスターチを加え、さっくり混ぜる。
4. 別のボウルでメレンゲを作る。冷えた卵白と半量の砂糖を加え、ハンドミキサーでふんわりするまで混ぜたら、残りの砂糖を加えてツノが立つまで泡立てる。
5. 2に4のメレンゲを泡立て器でひとすくいし、しっかり混ぜる。残りのメレンゲを加えてゴムベラで底からさっくりと混ぜ合わせる。



6. 型に流し入れ、170℃に予熱したオーブンで 20 分焼き、120℃に落として 10 分焼く。
7. オーブンから取り出したら、型は瓶に逆さに刺して冷ます。
8. 飾り用の生クリームを泡立てて、盛り付けて完成。