～“恋する王女”のケーク・ダムール～より

ケーク・ダムール

レシピ監修　エコール 辻 東京　秋元 慎治 先生

シンプルな材料で作った、素朴な味。
たくさん空気を含ませながら混ぜれば、ふわふわの食感に仕上がります！

材料 ～ 15cm 丸型 1台分 ～

<ケーク・ダムール>

バター	110g	（食塩不使用）
粉砂糖	110g	グラニュー糖でも代用可
蜂蜜	20g	
バニラの種	1本分	バニラエッセンスでも代用可
アーモンドパウダー	40g	
卵	3個	
薄力粉	90g	
ベーキングパウダー	3g	

<クッキー生地>

バター	60g	（食塩不使用）
粉砂糖	50g	
塩	ひとつまみ	
卵	25g	
薄力粉	125g	
製菓用チョコレートペン（白、ピンク）	各1本	

作り方

Prepare 準備

- ■ スポンジ型はバターを塗り、オーブン用の紙を張り付けておく。
- ■ 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- ■ プリンカップの外側にバターをぬっておく。

ケーク・ダムール

Step 1 ステップ 1

柔らかくしたバターに粉砂糖と蜂蜜、バニラの種を加え、白っぽくなるまですり混ぜる。

Step 2 ステップ 2

アーモンドパウダーを加え混ぜる。

Step 3 ステップ 3

常温に戻した卵を少しずつ加え混ぜる。

Step 4 ステップ 4

薄力粉とベーキングパウダーを加え、ゴムべらで切り混ぜる。

Step 5 ステップ 5

用意した15cmのスポンジ型に流し、真ん中にバターをぬったプリンカップを置いて、170℃のオーブンで45分焼く。

Step 6 ステップ 6

焼けたらプリンカップを取り、ひっくり返して型から外す。もう一度ひっくり返して冷ます。

クッキー生地

Step 1 ステップ 1

柔らかくしたバターに粉砂糖と塩を加えてすり混ぜる。

Step 2
ステップ 2

常温に戻した卵を少しずつ加え混ぜる。

Step 3
ステップ 3

薄力粉を加え、カードと手を使ってひとまとめにする。

Step 4
ステップ 4

ラップで包み、冷蔵庫で2時間以上休ませる。

Step 5
ステップ 5

冷えたら、厚さ3mm程度にのばし、色々な抜き型で抜く。

Step 6
ステップ 6

180℃のオーブンで15分焼く。
焼けたらプレートから外して冷ます。

Step 7
ステップ 7

温めた製菓用チョコレートペンを使って飾りを絞る。

組み上げ

Step 1
ステップ 1

ケーク・ダムールに粉砂糖を振る。

Step 2
ステップ 2

ケーク・ダムールの真ん中のくぼみにクッキーを詰める。

Step 3
ステップ 3

指輪を置き、文字を書いたクッキーで隠す。

食べごろと保存方法

冷めたらおいしくいただけます。
保存は常温で乾燥しないようにラップで包んでおいてください。
２、３日はおいしく召し上がれます。