

# クリスマスショートケーキ

直径15cmの丸型一台

スポンジケーキ		デコレーション	
全卵	110g	いちご	15コ
砂糖	70g	生クリーム	400ml
薄力粉	55g	砂糖	30g
バター	10g	粉砂糖	少々
牛乳	7g		
シロップ		水	50ml
砂糖	35g	キルシュ	大1

HP
http://www.nhk.or.jp/tokushima/imakore

## 作り方

スポンジケーキ

- 1 全卵・砂糖をボウルに入れ、湯せんにかけて混ぜる。
- 2 生地の一部をバター・牛乳と混ぜる。
- 3 残りの生地に薄力粉をふるいにかけて入れ、混ぜる。2を入れ、混ぜ合わせる。
- 4 15cmの型に生地を流し込み、150度に予熱したオーブンで35分焼く。
- 5 スポンジの上下の表面を薄く切り落とし、回しながら外側から半分に切る。

混ぜた跡が残って消えるくらいが目安

デコレーション

- 6 生クリーム、砂糖を混ぜ合わせ、仕上げ用に一部を取り出す。
- 7 残りは角が立つまで混ぜ合わせる。
- 8 スポンジに **シロップ**、生クリームを塗り、半分に切ったいちごを乗せる。
- 9 更に生クリームを塗って、もう半分のスポンジを乗せる。
- 10 表面にシロップ、生クリームを塗る。側面はランダムに、上は平らにする。6をたらし、いちごを乗せる。
- 11 仕上げに粉砂糖をふるってサンタを飾れば完成!

砂糖・キルシュ・水を沸く寸前まで温めたもの

