

～“メアリー・ポピンズ”のさかさまケーキ～より

## さかさまケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 橋本 素明 先生



メアリー・ポピンズが子どもたちとにぎやかに作ったケーキは、  
フルーツとっとり生地それぞれの甘みがリッチに重なるおいしさです。  
おいしい紅茶と合わせて召し上がれ！

### 材料 ～ 直径18cm型 1台分 ～

バター	20g	
三温糖	80g	
缶詰のシロップ	小さじ1杯	
バター	65g	
グラニュー糖	60g	
塩	ひとつまみ	
レモンの表皮	1/2個	
卵	75g	Mサイズ 1.5個分
薄力粉	105g	
ベーキングパウダー	4g	
黄桃(缶詰・半割)	7個	
さくらんぼ(キルシュ漬け)	7粒	

### 作り方

Prepare  
準備

- ベーキングパウダーと薄力粉を合わせてふるっておく
- オーブンを180℃に温めておく
- オーブン用の紙を型の底に合わせて切っておく
- レモンの表皮をすりおろしておく

## Step 1 ステップ1

やわらかくしたバター (20g) と三温糖をボウルに入れ、おさえるようによく混ぜる。



## Step 2 ステップ2

缶詰のシロップを小さじ1杯加えてよく混ぜる。  
(缶詰の桃は生より水分量が少ないため)



## Step 3 ステップ3

型の底に合わせて切りぬいたオープン用の紙にのせ、ふちを1センチほど残して塗り広げ、型に入れる。



## Step 4 ステップ4

缶詰の黄桃 (半割) とさくらんぼ (キルシュ漬け) を、ペーパータオルに並べて、水分をよく切る。



## Step 5 ステップ5

さらにペーパータオルで水気をふいてから黄桃のくぼみにさくらんぼを入れ、切り口を下にして**ステップ3**に7個並べる。



## Step 6 ステップ6

やわらかくしたバター (65g) にグラニュー糖を加えて、白っぽくなるまでよく混ぜる。



## Step 7 ステップ7

塩とレモンの表皮を加えてよく混ぜる。



## Step 8 ステップ8

ほぐした卵を1/3ほど加えてよく混ぜる。  
混ぜれば更に1/3ほどを加えてよく混ぜる。



## Step9 ステップ9

薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるった粉と残りの卵を加えて、ゴムべらで切るように混ぜ、生地がなめらかになり、ツヤが出るまでよく混ぜる。



## Step10 ステップ10

ステップ4の上にステップ9を入れて表面をスプーンで平らにならす。



## Step11 ステップ11

180℃のオーブンで45分焼く。



## Step12 ステップ12

焼きあがったら、型に入れたまま10分程常温で冷ます。



## Step13 ステップ13

ナイフを型に沿わせて入れ、お皿の上にひっくり返す。



## 食べごろと保存方法

粗熱をとり、カットして紅茶とお召し上がりください。

保存は冷蔵庫で表面が乾燥しないようにして、次の日まで。

冷えて表面の砂糖が固まっている時は、常温に出して砂糖を溶かしてから、お召し上がりください。