

～土井善晴のキャビネットケーキ～より
キャビネットケーキ

レシピ監修 エコール 辻東京 小野 達也 先生



料理研究家の土井善晴さんが、子どものころお母さんに作ってもらった思い出のおやつです。
 卵液はこさなくてもよく、取り出すときに形がちょっと崩れても気にしない！
 おおらかな気持ちで、家族で一緒に作ったり食べたりを楽しんでください。

材料 ～ 口径8×底径5×深さ5cm (160ml) 耐熱カップ6コ分 ～

<卵液>

卵	3コ	
牛乳	300ml	
グラニュー糖	50g	
バニラエッセンス	少量	

食パン	2枚	市販品(8枚切り)
みかん	120g	缶詰(シロップ煮)
レーズン	24g	

<みかんのソース>

みかん缶のシロップ	120g	缶詰めのシロップ
水	80g	
砂糖	12g	
*水溶性片栗粉		
片栗粉	9g	
水	15g	
サラダ油	少量	型に塗るもの

作り方

Step 1 ステップ1

卵液を作る。
ボウルに卵を割り入れて泡だて器で溶きほぐし、そのほかの材料を混ぜ合わせる。



Step 2 ステップ2

食パンのみみを切り落としてトーストし焼き色を付ける。
1枚を9等分に切る。
みかんはざるでこし、シロップと分ける。
シロップもとっておく。



Step 3 ステップ3

紙タオルなどで、サラダ油をカップの内側に薄く塗る。

Step 4 ステップ4

みかん、レーズン、パンを等分に入れ、**ステップ1**の卵液を注ぐ。



Step 5 ステップ5

フライパンに布巾を敷いて**ステップ4**を並べて入れ、お湯をカップが浸る程度にフライパンに注ぎ入れる。



Step 6 ステップ6

フライパンに蓋をして、湯が静かに煮立つくらいの火加減で約15分間蒸す。



Step 7 ステップ7

ケーキ全体がふっくらふくらみ、串を刺して卵液がついてこなければ蒸し上がり。
取り出して粗熱をとる。



みかんのソースを作る

Step 8 ステップ8

鍋にみかんのシロップと水を合わせたもの、砂糖、水溶き片栗粉を入れて弱火にかけ、液体が透き通ってとろみが出るまで煮る。



盛り付け

Step 9 ステップ9

ステップ7の蒸し上がったカップの内側に串を差し入れて、ぐるりと一周させて外し、逆さにして器にあける。



Step 10 ステップ10

ステップ8の温かいソースをかける。



食べごろと保存方法

出来たての温かいうちがおすすです。