

～スウェーデン 短い夏のベリーケーキ～より

ベリーケーキ

レシピ監修 エコール 辻東京 中濱尚美 先生



スウェーデンの夏の定番!ベリーをたっぷり使ったケーキです。
スポンジにメレンゲを挟み、クリームにヨーグルトを加えて、夏でもさっぱりと食べやすいケーキにしました。

材料 ～ 直径18cm 1台分 ～

<スポンジ生地>

全卵	100g	M玉 2個分
グラニュー糖	60g	
薄力粉	60g	
無塩バター	20g	

<乾燥メレンゲ>

卵白	30g
グラニュー糖	45g

<ヨーグルトクリーム>

生クリーム	200g	乳脂肪分35%のもの
バニラシュガー	20g	なければ同量のグラニュー糖にバニラエッセンスを数滴加えてもよい
ヨーグルト	65g	無糖のもの

<ホイップクリーム>

生クリーム	250g	乳脂肪分40%のもの
粉砂糖	20g	

<いちごシロップ>

冷凍いちご	100g
グラニュー糖	30g
レモン汁	5ml

いちご	適量	お好みで
ラズベリー	適量	お好みで
ブルーベリー	適量	お好みで
ブラックベリー	適量	お好みで
ミントの葉	適量	飾り用

作り方

Prepare 準備

- 薄力粉をふるっておく
- 無塩バターを溶かしておく
- オーブンを180℃に温めておく(スポンジ生地)
- オーブンを130℃に温めておく(メレンゲ)
- 中に入れるフルーツを好みの大きさにカットしておく

スポンジ生地を作る

Step 1 ステップ1

全卵とグラニュー糖を合わせ、人肌に温め、もったりするまで泡立てる。

Step 2 ステップ2

薄力粉を加え、ゴムべらで混ぜる。

Step 3 ステップ3

温めたバターを加え混ぜる。

Step 4 ステップ4

生地を型に流し入れ、180℃のオーブンで約25分焼く。焼けたら型から外し冷ましておく。

乾燥メレンゲを作る

Step 5 ステップ5

卵白を軽く泡立て、グラニュー糖を6回ほどに分けて入れながら、しっかり角が立つまで泡立てる。
※グラニュー糖の量が多いため、細かく分けて加えます



Step 6
ステップ6

オーブンペーパーの上に直径15cmの円に絞る。
(口金10mmで7周ほど)
表面をへらでならす。



Step 7
ステップ7

130°Cのオーブンで約60分焼く。

Step 8
ステップ8

組み上げまで、乾燥剤を入れて密閉しておく。

ヨーグルトクリームを作る

Step 9
ステップ9

生クリームと粉砂糖を合わせ、氷水にあてて泡立てる。

Step 10
ステップ10

角が立つまで泡立てたら、ヨーグルトを加え、固さを調節する。



ホイップクリームを作る

Step 11
ステップ11

ステップ9と同じ

いちごシロップを作る

Step 12
ステップ12

全ての材料をボウルに入れ、ラップをして電子レンジで加熱する。
(600Wで約3分)



Step13
ステップ13

粗熱が取れたら、ジューサーミキサーにかける。



Step14
ステップ14

こし器に通して、種を取り除く。



組み上げ

Step15
ステップ8

スポンジ生地を1.5cm1枚と1cm1枚にスライスする。

Step16
ステップ16

いちごシロップを1.5cmのスポンジ生地にはけで塗る。



Step17
ステップ17

ヨーグルトクリームを上を広げる。



Step18
ステップ18

お好みの大きさにカットしたフルーツを並べる。
※カット時に切りにくくなるため、中心部には置かない



Step19
ステップ19

ヨーグルトクリームをのせ、平らになるようにへらでならす。



Step 20 ステップ20

乾燥メレンゲをのせる。
※メレンゲの上下を返し、天板についていた側を上にする



Step 21 ステップ21

ヨーグルトクリームを薄く広げ、1cmにスライスしたスポンジ生地をのせる。



Step 22 ステップ22

スポンジ生地にいちごシロップを塗る。
ヨーグルトクリームでケーキ全体を薄く覆う。



Step 23 ステップ23

ホイップクリームでケーキの周りを覆う。
側面には、へらでクリームを多めに取り押し付けるようにすると、ホームメイド感が出る。



Step 24 ステップ24

表面にホイップクリームを絞り、フルーツとミントの葉を飾る。



食べごろと保存方法

完成後、冷蔵庫でいったん冷やしてから当日中にお召し上がりください。
メレンゲのサクッとした食感がお好みなら、すぐに食べるのがおすすめです。