

～ドイツ 黒い森のさくらんぼケーキ～より

## 黒い森のさくらんぼケーキ

レシピ監修 エコール 辻東京 中濱尚美 先生



「ヘンゼルとグレーテル」のふるさと、ドイツの黒い森のさくらんぼケーキ。  
特産のさくらんぼの蒸留酒をたっぷりと染み込ませた、ドイツで最も人気があるケーキをお楽しみあれ!

### 材料 ～ 24cm型 1台 ～

#### <クッキー生地 (250g使用)>

無塩バター	75g
グラニュー糖	38g
全卵	30g
塩	ひとつまみ
レモンエッセンス	適量
バニラエッセンス	適量
薄力粉	113g

#### <スポンジ生地>

全卵	250g	M玉
グラニュー糖	150g	
薄力粉	125g	
ココアパウダー	25g	
無塩バター	30g	

#### <接着用ジャム>

ラズベリージャム	40g
アプリコットジャム	40g

#### <キルシュシロップ>

シロップ	100g
キルシュ	100ml

## <キルシュコンポート>

サワーチェリー	150g
サワーチェリーのジュース	75ml
グラニュー糖	20g
浮き粉	12g

## <キルシュクリーム>

生クリーム	500g	乳脂肪分38%
粉砂糖	30g	
キルシュ	30ml	
ゼラチン	6g	

## <仕上げ用ホイップクリーム>

生クリーム	200g	乳脂肪分40~42% (番組では42%を使用)
粉砂糖	20g	

削りチョコレート

サワーチェリーのシロップ漬け

## 作り方

### Prepare 準備

- サワーチェリーの缶詰を、実と液体に分けておく
- アプリコットジャムを裏ごしし、ラズベリージャムと合わせて接着用ジャムを作っておく
- スポンジ生地を1.5cm1枚、1cm2枚にスライスする
- ゼラチンを水につけてふやかしておく
- グラニュー糖と浮き粉を合わせておく
- 水とグラニュー糖を1:1の割合で沸かし、冷めたらキルシュを加えて、キルシュシロップを作っておく

## クッキー生地を焼く

### Step 1 ステップ1

「[英国トップシェフのレモンパイ](#)」(2014年7月4日放送)より「タルト生地～空焼き」を参考にしてください。

### Step 2 ステップ2

麺棒で24cmより少し大きめに生地をのばす。(厚さ3mm)余分な粉をはらい、空気穴をあける。

### Step 3 ステップ3

170℃のオーブンに約15分入れる。  
一度取り出し、直径24cmの円形に生地をぬき、さらに5~10分焼く。  
(全体が美味しそうな焼き色になればOK)

スポンジ生地を作る

Step 4  
ステップ4

「くまのがっこう」のラズベリーのケーキ」(2018年12月10日放送)より「スポンジ生地」を参考にしてください。

キルシュコンポートを作る

Step 5  
ステップ5

鍋にサワーチェリーの液体、グラニュー糖と浮き粉を混ぜたものをいれ、よく混ぜてから火にかける。



Step 6  
ステップ6

透明感がでて、沸騰するまで混ぜ続ける。  
沸騰したら、サワーチェリーの実を入れて、ゴムべらでまぜる。



Step 7  
ステップ7

火にかけて余分な水分をとばす。



Step 8  
ステップ8

バットに広げ、冷ます。



キルシュクリームを作る

Step 9  
ステップ9

生クリームと粉砂糖を合わせ、角がたつまで泡立てる。

Step 10  
ステップ10

キルシュとゼラチンを合わせ、湯せんで溶かす。



Step11  
ステップ11

ステップ9とステップ10を合わせ、泡だて器で混ぜてから、ゴムべらで均一に混ぜる。



組み上げ

Step12  
ステップ12

クッキー生地に接着用ジャムを広げ、1.5cmにスライスしたスポンジ生地をのせる。



Step13  
ステップ13

スポンジ生地にキルシュシロップをしみこませる。



Step14  
ステップ14

キルシュクリームを一部広げ、スプーンで2重の円を描くように溝をつける。



Step15  
ステップ15

溝にキルシュコンポートを絞り出す。キルシュクリームを上のにせ、平らにならす。



Step16  
ステップ16

裏面にキルシュシロップをしみこませたスポンジ生地(厚さ1cm)をのせ、表面にもキルシュシロップをしみこませる。



Step17  
ステップ17

キルシュクリームを広げ、裏面にキルシュシロップをしみこませた、もう1枚のスポンジ生地をのせ、表面にもキルシュシロップをしみこませる。



Step18  
ステップ18

残っているキルシュクリームでケーキの周りを塗る。  
冷蔵庫で約30分休ませる。



Step19  
ステップ19

仕上げ用のホイップクリームを全体にかける。



Step20  
ステップ20

飾り材料で飾り付けをする。



食べごろと保存方法

冷蔵保存の上、翌日までにお召し上がりください。