

～チャップリンも夢中! ツーガー・キルシュトルテ～より

ツーガー・キルシュトルテ

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



さくらんぼのお酒をたっぷりしみこませたスポンジを、桜色のクリームで包んだスイスのツーガー・キルシュトルテ。
20世紀の喜劇王チャップリンをもトリコにした、大人の味わいをご賞味あれ。

材料 ～21cm 1台分～

<メレンゲ生地>

卵白	70g	Mサイズ約2.5個分
グラニュー糖	70g	
バニラエッセンス	適量	
アーモンドパウダー	63g	
薄力粉	16g	
粉砂糖	24g	

<アーモンド風味のスポンジ生地>

全卵	150g	Mサイズ3個分
卵黄	30g	Mサイズ1.5個分
グラニュー糖	95g	
薄力粉	53g	
浮き粉	30g	
アーモンドパウダー	53g	
無塩バター	23g	

<キルシュシロップ>

シロップ	100g	水とグラニュー糖を1:1で作ったもの
キルシュ酒	150ml	

<バタークリーム>

生クリーム(38%)	150g	
グラニュー糖	150g	
全卵	50g	Mサイズ1個分

塩	2g
無塩バター	225g
食用色粉(赤)	適量
グラニュー糖(粗いもの)	適量
粉砂糖	適量
アーモンドスライス	適量

作り方

Prepare 準備

- アーモンドパウダー、薄力粉、粉砂糖をふるい、合わせておく(メレンゲ生地)
- 薄力粉、浮き粉、アーモンドパウダーをふるい、合わせておく(アーモンド風味のスポンジ生地)
- オーブンを180℃に温めておく
- シロップを作って冷まし、キルシュ酒と合わせておく
- アーモンドスライスをローストしておく

メレンゲ生地を作る

Step 1 ステップ1

卵白にグラニュー糖を数回に分けて加えながら泡立て、メレンゲを作る。



Step 2 ステップ2

ふるって合わせた粉類とバニラエッセンスを数滴加え、ゴムべらで粉気がなくなるまで切り混ぜる。



Step 3 ステップ3

天板にオーブンペーパーを敷き、丸口金7mmで直径21cmの渦巻き状に2枚絞る。
(オーブンペーパーの下に、直径21cmの円を書いた紙を敷くとやりやすい)



Step 4 ステップ4

180℃のオーブンで約20分焼く。
21cmより大きくなっていたら、焼き上がり後すぐに21cmに抜いておく。



アーモンド風味のスポンジ生地を作る

Step 5
ステップ5

全卵と卵黄、グラニュー糖を合わせ、湯せんで人肌程度に温める。

Step 6
ステップ6

湯せんから外し、白くふんわりときめ細くなるまで泡立てる。

Step 7
ステップ7

合わせた粉類を入れ、ゴムべらで切り混ぜる。

Step 8
ステップ8

溶かした無塩バターを加え、切り混ぜる。

Step 9
ステップ9

型に入れ、180℃のオーブンで約35分焼く。

Step 10
ステップ10

生地が冷めたら、表面と底を薄くカットしておく。

バタークリームを作る

Step 11
ステップ11

グラニュー糖、卵、塩をボウルに入れて泡だて器でよく混ぜ合わせ、生クリームを加えてさらによく混ぜる。



Step 12
ステップ12

鍋に移し、火にかけてしっかり混ぜながら沸騰させる。



Step13
ステップ13

清潔なボウルにこし、氷水にあてて冷ます。



Step14
ステップ14

柔らかくしたバターに**ステップ13**を少しずつ入れ、泡だて器でしっかり混ぜる。



Step15
ステップ15

食用色粉でピンク色に色づける。



組み立て

Step16
ステップ16

メレンゲ生地にバタークリームをのせ、へらで広げる。



Step17
ステップ17

アーモンド風味のスポンジ生地をのせ、分量のキルシュシロップをしみこませる。



Step18
ステップ18

バタークリームをのせ、へらでうすく広げ、もう一枚のメレンゲ生地を底が上になるように置く。



Step19
ステップ19

ケーキの表面をバタークリームで薄くコーティングする。



Step 20
ステップ20

ケーキのまわりをバタークリームで覆う。



Step 21
ステップ21

グラニュー糖、粉砂糖の順番で表面にふりかけ、ナイフで筋をつける。
側面にアーモンドスライスをつける。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存し、次の日までにお召し上がりください。
生地にお酒がなじむ翌日の方が、美味しく召し上がれます。