

## 女王陛下のヴィクトリアサンドイッチケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 百野 浩史先生



ヴィクトリア女王ゆかりの、イギリスで最も親しまれているシンプルなケーキ。  
サンドイッチするケーキを1枚ずつ分けて焼くのがポイントです。

### 材料 ~ 直径18cm 1台分 ~

#### <生地>

バター	110g	
砂糖	110g	
卵	110g	L玉2個弱
薄力粉	110g	
ベーキングパウダー	小さじ1	

#### <型用>

バター	適量	溶かしたもの
強力粉	適量	

#### <ラズベリージャム>

ラズベリー	250g	フレッシュ
砂糖	150g	
レモン汁	大さじ1	

### 作り方

#### Prepare 準備

- 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- バター、卵は常温にしておく。
- 直径18cmのケーキ型2台の底と側面に溶かしたバターを薄くはけで塗り、冷蔵庫で冷やす。

生地を作る

Step 1  
ステップ 1

ボウルにバターを入れ、砂糖を加えて泡立て器で白っぽくふんわりするまですり混ぜる。



Step 2  
ステップ 2

溶きほぐした卵を少しずつ加え、その都度よく混ぜる。  
※分離しないように気をつけながら混ぜる。



Step 3  
ステップ 3

合わせてふるった粉類を加え、ゴムベラで、切るように混ぜ合わせる。



Step 4  
ステップ 4

バターを塗って冷やしたケーキ型の内側に薄く強力粉をまぶし、余分な粉を紙の上に落とす。



Step 5  
ステップ 5

ステップ 3 の生地を2つの型に等分して入れ、表面を平らにならし、180℃のオーブンで25～30分焼く。



Step 6  
ステップ 6

焼き上がったら2～3分置いてから型からはずし、冷ます。



ラズベリージャムを作る

Step 7  
ステップ 7

ラズベリーの半量をハンディー・プロセッサーにかけて粗くつぶし、鍋に入れる。



## Step 8

### ステップ 8

砂糖を加えて火にかけて煮詰める。アクができれば取り除き、さらに煮詰める。ほどよい濃度になったら火を止め、レモン汁を加えて冷ます。

※とろみがついてきたら、スプーンの背中ですくいとり、乾かして指で筋を描いてみて、跡が残るくらいの濃度になるまで煮詰める。



## 仕上げる

## Step 9

### ステップ 9

冷ました生地1枚の上に、ラズベリージャムを塗り、もう1枚をのせる。



## Step 10

### ステップ 10

表面に粉砂糖を振ってでき上がり。



## 食べごろと保存方法

ジャムをはさんでから1時間程度おいて召し上がるとしっとりとした食感が楽しめます。