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18 cm 1台分 ～

＜生地＞

<table>
<thead>
<tr>
<th>成分</th>
<th>量</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>バター</td>
<td>110 g</td>
</tr>
<tr>
<td>砂糖</td>
<td>110 g</td>
</tr>
<tr>
<td>卵</td>
<td>110 g E玉2個弱</td>
</tr>
<tr>
<td>薄力粉</td>
<td>110 g</td>
</tr>
<tr>
<td>ベーキングバウダー</td>
<td>小さじ1</td>
</tr>
</tbody>
</table>

＜型用＞

<table>
<thead>
<tr>
<th>成分</th>
<th>量</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>バター</td>
<td>適量 溶かしたもの</td>
</tr>
<tr>
<td>強力粉</td>
<td>適量</td>
</tr>
</tbody>
</table>

＜ラズベリージャム＞

<table>
<thead>
<tr>
<th>成分</th>
<th>量</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>ラズベリー</td>
<td>250 g フレッシュ</td>
</tr>
<tr>
<td>砂糖</td>
<td>150 g</td>
</tr>
<tr>
<td>レモン汁</td>
<td>大さじ1</td>
</tr>
</tbody>
</table>

作り方

Prepare

■薄力粉とベーキングバ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18 cmのケーキ型2台の底と側面に溶かしたバターを薄くはがて塗り、冷蔵庫で冷やす。
生地を作る

Step1 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スムーズ混ぜる。

Step2 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。

Step3 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。

Step4 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。

Step5 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。

Step6 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

Step7 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。
砂糖を加えて火にかけて煮詰める。アクができるとそれを取り除き、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ぐいとり、乾かして指で筋を描いてみて、跡が残るくらいに濃度になるまで煮詰める。

仕上げる

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。

表面に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いじとりとした食感が楽しめます。