

～マリア・カラスのパラダイスケーキ～より

パラダイスケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



ほろっと崩れる食感が特徴のパラダイスケーキ。イタリア・ロンバルディア州の郷土菓子です。
マリア・カラスが愛した素朴な味わいをお楽しみください！

材料 ～直径18cm 1台分～

<生地>

無塩バター	150g	
粉砂糖	110g	
塩	ひとつまみ	
全卵	50g	Mサイズ1個分
卵黄	40g	Mサイズ2個分
レモンの表皮(国産)	1個分	
バニラエッセンス	適量	
卵白	60g	Mサイズ2個分
グラニュー糖	40g	
薄力粉	70g	
かたくり粉	80g	
ベーキングパウダー	3g	
粉砂糖		

作り方

Prepare 準備

- 薄力粉、かたくり粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく
- バターを常温に戻しておく
- 粉砂糖をふるっておく
- オーブンを180℃に温めておく

グレーテルのかまど 番組特製レシピ

Step 1 ステップ1

やわらかくしたバターに粉砂糖、塩を加え、白っぽくなるまで混ぜる。



Step 2 ステップ2

全卵、卵黄、レモンの表皮、バニラエッセンスを加えて混ぜる。



Step 3 ステップ3

卵白にグラニュー糖を3回に分けて加え、メレンゲを作る。



Step 4 ステップ4

ステップ2にメレンゲを半量加え、泡だて器でかるく混ぜる。



Step 5 ステップ5

ふるった粉類を半量加え、ゴムべらでかるく切り混ぜる。



Step 6 ステップ6

残りのメレンゲを加えて混ぜる。



Step 7 ステップ7

残りの粉を加えて切り混ぜる。



Step 8 ステップ8

紙を敷いた型に入れ、180℃のオーブンで約40分焼く。
(焼き上がりのケーキが崩れやすいため、底が抜ける型を使用すると取り出しやすい)



Step9
ステップ9

生地が冷めたら、粉砂糖を全体にふって仕上げる。



食べごろと保存方法

冷暗所で保存し、3日以内に召し上がってください。