

～“エーミールと探偵たち”のさくらんぼケーキ～より

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



「エーミールと探偵たち」に登場するさくらんぼケーキ。
ドイツ菓子らしさを出すためにレモンとシナモン、2つの「モン」は忘れずに!!
そして、ホイップクリームはぜひ「てんこもり」で召し上がれ!

材料 ～直径21cm 1台分～

<タルト生地>

無塩バター	100g
粉砂糖	55g
全卵	30g
塩	ひとつまみ
レモンの表皮(国産)	1/2個分
バニラエッセンス	適量
薄力粉	130g
ベーキングパウダー	3g

さくらんぼジャム	80g	大きな実は刻む
----------	-----	---------

<バター生地>

無塩バター	90g
グラニュー糖	55g
塩	ひとつまみ
卵黄	55g
レモンの表皮(国産)	1/2個分
卵白	80g
グラニュー糖	60g
アーモンドパウダー	90g
薄力粉	66g
シナモンパウダー	1g

グレーテルのかまど 番組特製レシピ

アメリカンチェリー	250~300g	種を抜いた分量
アプリコットジャム	50g	
アーモンドスライス	適量	
粉砂糖	適量	

<ホイップクリーム>

生クリーム	400g	低脂肪のもの(番組では乳脂肪分35%を使用)
アーモンドミルク	120g	

作り方

Prepare 準備

- バターを常温にもどしておく
- 薄力粉、ベーキングパウダーを合わせ、ふるっておく(タルト生地)
- 薄力粉とアーモンドパウダーをふるい、合わせておく(バター生地)
- (アメリカンチェリーが生の場合)アメリカンチェリーを洗い、種を抜いておく
- オーブンを200℃に温めておく(ステップ5)
- オーブンを180℃に温めておく(ステップ13)
- アーモンドスライスを170℃のオーブンで約8分ローストしておく(均一に色が付くようにする)

タルト生地を作る

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、すり混ぜる。

Step 2 ステップ2

全卵を加えて混ぜ、バニラエッセンス、すりおろしたレモンの表皮を加える。

Step 3 ステップ3

粉類を加え、カードで混ぜる。
180gに分割し、冷蔵庫で1時間以上冷やす。

Step 4 ステップ4

打ち粉をし、生地を直径21cmに伸ばし、空気穴をあける。



Step 5 ステップ5

型に入れ、200℃のオーブンで約10分焼く。

バター生地を作る

Step 6
ステップ6

やわらかくしたバターにグラニュー糖を加え、白っぽくなるまですり混ぜる。



Step 7
ステップ7

すりおろしたレモンの表皮、卵黄を加える。



Step 8
ステップ8

卵白に塩を加えて泡立て、グラニュー糖を数回に分けて加えながらメレンゲを作る。



Step 9
ステップ9

ステップ7に加え、切り混ぜる。



Step 10
ステップ10

粉類を加え、切り混ぜる。



Step 11
ステップ11

ステップ5のタルト生地に、さくらんぼジャムを外側2cmほどあけて塗る。



Step 12
ステップ12

ジャムの上にステップ10をひろげる。



Step13 ステップ13

アメリカンチェリーを上から入れ、180℃のオーブンで約45分焼く。



Step14 ステップ14

生地が冷めたら、型から取り出す。



Step15 ステップ15

サイドにアプリコットジャムを塗り、ローストしたアーモンドスライスを張り付ける。



Step16 ステップ16

表面に粉砂糖をふる。



ホイップクリームを作る

Step17 ステップ17

生クリームをボウルに入れ、氷水にあててしっかり泡立てる。



Step18 ステップ18

アーモンドミルクを加えて混ぜる。



食べごろと保存方法

ホイップクリームは出来上がり後すぐに、ケーキは冷暗所で保存し、2日以内にお召し上がりください。
ホイップクリームをたっぷり添えてどうぞ！