

～オーストラリア 男爵夫人のラミントン～より

ラミントン

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



チョコレートソースで包んだスポンジ生地のしっとり食感と、ココナツのシャキシャキ感が絶妙!いちごソース、キャラメルソースのラミントンも絶品。あなたはどれが一番好き?

材料 ~4.5cm角 各16個分~

<生地>

無塩バター	130g	
グラニュー糖	110g	
きび糖	40g	
バニラエッセンス	適量	
全卵	150g	Mサイズ3個分
薄力粉	260g	
ベーキングパウダー	10g	
牛乳	130ml	

<チョコレートソース>

粉砂糖	200g
ココアパウダー	25g
無塩バター	25g
牛乳	100ml

<いちごソース>

いちごジャム	300g
水	30ml

<キャラメルソース>

グラニュー糖	150g
無塩バター	15g
牛乳	200ml

ココナツラペ(ココナツファイン) 適量

作り方

Prepare 準備

- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく
- 粉砂糖をふるっておく
- ココアパウダーをふるっておく
- いちごジャムを裏ごししておく
- 生地用の牛乳を常温にもどしておく
- オーブンを180℃に温めておく
- 大きめの紙をセルクル型の底に敷き、側面まで巻いておく

生地を作る

Step 1 ステップ1

やわらかくしたバターにきび糖、グラニュー糖を加え、白っぽくなるまですり混ぜる。



Step 2 ステップ2

バニラエッセンスを加える。



Step 3 ステップ3

全卵を数回に分けて加えながら混ぜる。
粉類の1/5を加えて混ぜる。



Step 4 ステップ4

牛乳を1/4加えて混ぜる。



Step 5 ステップ5

残りの粉類を加えて混ぜる。



Step 6 ステップ6

残りの牛乳を2回に分けて加え、切り混ぜる。



Step 7
ステップ7

型に流し入れてカードでならし、180℃のオーブンで約40分焼く。
途中でオーブンペーパーと天板をのせ、ふくらみをおさえる。



Step 8
ステップ8

焼き上がったら、オーブンペーパーの上にひっくり返しておく。



チョコレートソースを作る

Step 9
ステップ9

粉砂糖とココアパウダーをあわせる。



Step 10
ステップ10

溶かしバターと温めた牛乳(50℃くらい)を加え、中心から混ぜる。
乾燥しないようにラップをしておく。



3/4

いちごソースを作る

Step 11
ステップ11

鍋に裏ごししたいいちごジャムと分量の水をいれて沸騰させ、少し煮詰める。



キャラメルソースを作る

Step 12
ステップ12

別々の鍋に砂糖と牛乳を入れて火にかける。



Step13

ステップ13

砂糖が溶けたら、火を止めてバターを加えて混ぜる。



Step14

ステップ14

温めた牛乳を加えて混ぜる。

※牛乳が膨張したりはねたりするので注意



組み立て

Step15

ステップ15

生地を型から取り出し、16等分(4.5cm角)に切る。



Step16

ステップ16

それぞれのソースにくぐらせ、ココナツをまぶす。



食べごろと保存方法

冷暗所で保存し、3日以内にお召し上がりください。