

Mikan Sponge Cake

みかんのスポンジ・ケーキ



Enjoy! Jackie Allen's recipe.

Ingredients: 【材料】

- ・小麦粉 カップで480cc分(約199g)
- ・ベーキング・パウダー 小さじ4
- ・塩 小さじ1/2
- ・砂糖 カップで360cc分(約280g)
- ・植物油 カップで120cc分
- ・たまご 大6個 黄身と白身は分けておく
- ・細かくおろしたみかんの皮 大さじ2
- ・みかんの絞り汁 120cc (みかん約6~8個分/オレンジで2~3個分)
- ・皮をむいたみかん 80g(タンジェリンやオレンジのスライスでも可)
- ・(お好みで)クリーム・オブ・タータ(酒石酸)小さじ1/4 又はレモンの絞り汁 少々
- ・パイナップル・シトラス・クリーム(作り方は下にあります) 適量



Directions: 【作り方】

1. オーブンは160Cに予熱する。大きなボールで小麦粉、ベーキング・パウダー、塩、砂糖240cc分を合わせて混ぜておく。
2. この粉の材料の中央にくぼみを作る。
3. 植物油、卵黄、みかんの皮をすりおろしたもの、みかんの絞り汁を加え、生地がクリーミーでスムーズになるまで泡だて器で混ぜる。そこにみかんを加え30秒混ぜる。
4. 中くらいのボールに卵白、クリーム・オブ・タータを入れ角が立つくらいまで(使用する道具にもよるが約3~4分)あわ立てる。
5. 砂糖を大さじ1くらいずつ加えながらホイップを続ける。
6. ゴム製のへらを使って、3の生地の中に混ぜ込んでいく。さらにみかんの皮を加える。このとき混ぜすぎないように注意する。
7. 25cmサイズのエンジェル・フード・ケーキ・パン(焼き型)、クグロフの型、ミニ・ケーキ・パンに生地を流し込む。型には事前にバターをしっかり塗っておくこと。
8. どの型を使用するかによって焼き時間は異なるので、爪楊枝などを中心にさして抜いたとき何もついてこなくなるまで焼いてください。大きな型だと約50~60分、小さな型だと約25分くらいです。焼き型に付属の説明書をご覧ください。
9. ケーキが完全に冷めてから、後中心で横半分に切ってクリームを塗ります。
10. 仕上げにパウダー・シュガーと(あれば)ココナッツ・ロングを振りかけて出来上がり!

Pineapple Citrus Cream パイナップル・シトラス・クリーム (作り方の説明のように中心に入れても、上にトッピングしてもOKよ)

Ingredients: 【材料】

- パイナップル・ジュース 又はクラッシュのパイナップルの缶詰を汁ごとでもいいわ 大さじ3~4
- 細かくおろしたオレンジ又はみかんの皮 小さじ1/2
- バニラエッセンス 小さじ1
- 砂糖 大さじ2
- ホイップクリーム 240cc

Directions:【作り方】

ボールでパイナップル・ジュースと、バニラエッセンス、皮をすりおろしたものと砂糖大さじ1を材料がなじむまでしっかり混ぜます。
ホイップ・クリームを角が立つまでホイップしたら、砂糖大さじ1を加えます。混ぜすぎないように注意してね。
その後、最初に作ったパイナップルの液を混ぜ込みます。ケーキが完全に冷めるまで、冷蔵庫で冷やしておく。

© 2009. Allen International Inc. All Rights Reserved.



夢を現実に アレン・インターナショナル <http://www.jackieallen.jp>
レシピの無断複製及び商用利用はご遠慮下さい。