

カフェオレシフォンケーキ(17cmシフォン型 1個分)

材料 (10 インチウルトラディープ使用)

卵黄	3 個
砂糖	40g
サラダ油	30cc
牛乳	30cc
インスタントコーヒー	大さじ 2
薄力粉	80g
卵白	4 個分
砂糖	35g
コーヒーリキュール	小さじ 1

イラストや写真など



作り方

- ①泡だて器で卵黄をほぐし、砂糖を加えて白っぽくなるまですり混ぜる、サラダ油を加えて混ぜる。
- ②①のボウルにコーヒー液を、2回に分けて加えて混ぜ、コーヒーリキュールを加えて混ぜ合わせる。
- ③②に薄力粉を振りい入れてダマがないように混ぜ合わせる。
- ④別のボウルに卵白を入れて泡立て、羽に卵白がかかるようになったら、砂糖を 2~3 回に分けて加えて、ボウルを逆さまにしても落ちてこない硬さのメレンゲを作る。
- ⑤ゴムベラで③のボウルの中に泡立てた卵白の 1/3 量を加えて、ゴムベラで泡を消さないように切り混ぜながら混ぜ合わせ、残りのメレンゲも同じように繰り返し、泡を消さないように切り混ぜながら混ぜ合わせる。
- ⑥型に流し入れ、ダッチオーブン 10 インチウルトラディープの中に型を入れて、180 度(中火)で25分~35分焼く。
- ⑦竹串をさしてみ、生地が付いてこなければ出来上がり。
型に入れたまま逆さまにして冷ます。お好みで生クリームを添えるか、粉砂糖をかけて食べてくださいね。

ポイント

ダッチオーブン 10 インチウルトラディープの中に、高さ 2cmに底上げをして、底網を置き、蓋をして、豆炭を上 18 個、下 16 個(180℃、中火)置いて予熱します。(底上げは、アルミホイルを 2cmの高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せる。)
牛乳とインスタントコーヒーを合わせておきます。