

紅茶のシフォンケーキ

洋

デザート

材料 (18cmのシフォン型)

卵黄	4個分
砂糖(卵黄用)	40g
サラダ油	40cc
濃い目の紅茶	60cc
紅茶の葉	大さじ1
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
卵白	6個分
砂糖(卵白用)	50g



作り方

1. ボウルを2つ用意して、それぞれのボウルに卵黄と卵白に分ける。
オーブンは、天板を入れた状態で190℃に予熱しておく。
紅茶の葉を細かくする。
2. 卵黄の入ったボウルに砂糖を入れて、白っぽくなるまでよく泡立てる。
サラダ油、濃い目の紅茶を順に加えてその都度、混ぜる。
3. 2のボウルによくふるった薄力粉、ベーキングパウダー、紅茶の葉を入れ
ゴムべらでざっくりと、混ぜ合わせる。
4. 卵白をハンドミキサーで泡立てる。白く泡立ってきたら、砂糖を加える。
ピンと角がたつまでしっかりと泡立てる。
5. 4のメレンゲを3回に分けて3に加えて混ぜ合わす。
6. シフォン型に生地を、静かにゆっくりと少しずつ流し入れる。
型をゆすって生地を平らにならす。2~3cmぐらいのところから、
突起を抑えながら2、3回下にとんとんと軽く落として、生地の中の空気を抜く。
7. オーブンの温度を170℃にして約30分ぐらい焼く。
8. 焼きあがったら、1度、20cmぐらいのところから落とし中の温かい空気をぬく。
型をひっくり返してピン等にさして冷ます。
9. 底になる部分を切り落として平らにする。
外側は、パレットナイフでぐるりと1周させて、内側は、竹ぐしでぐるりとはずし、
ひきぬいて底の部分にもパレットナイフを入れて外す。

所要時間	1時間半
主な調理器具	オーブン、シフォン型