

キャロットケーキ

材料(18cmの丸型1個分)

キャロットケーキ		ホイップクリーム	
にんじん	100g	生クリーム	20ml
レモン汁	少々	グラニュー糖	3g
グラニュー糖	30g		
卵黄	60g(3個分)	マジパンのにんじん	
メレンゲ		マジパン	24g
卵白	60g(2個分)	食用色素(赤、黄)	適宜
グラニュー糖	15g	パセリ	適宜
コーンスターチ	25g		
アーモンドプードル	100g		
無塩バター	適宜		
アーモンドプードル(型用)	20g		

作り方

- A アーモンドパウダー、コーンスターチはふるっておく。
- B にんじんは皮を剥き、おろし器ですりおろし、粉ふるいに入れて20～30分置いて余分な水分を落とす。
- C レモン汁を振りかけて混ぜる。
- D ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、泡立て器で白っぽくもったりとなるまで泡立てる。
- E 別のボウルでメレンゲを作り、コーンスターチをふるい入れ、さっくりとまぜあわせる。
- F CのにんじんをDに加え、ゴムべらで切るようにまぜあわせる。
- G メレンゲの1/4程度を加えメレンゲをなじませる。
- H 残りのメレンゲを加え、ゴムべらで泡をくずさないようにまぜあわせる。
- I アーモンドパウダーをふるいながら加え、ゴムべらでさっくりとまぜあわせる。
- J 型に流し入れ、160度で20～30分焼く。
- K 生クリームにグラニュー糖を加え、8分立てにする。
- L 焼き上がったものを12等分にし、生クリームをしぼり出す。
- M マジパンに食用色素を少しづつ加えオレンジ色に染める。
- N マジパンをのにんじんの形に成型し、葉をパセリで作る。
- O マジパンのにんじんを飾る。