

フルーツケーキ

材料

| | |
|-----------------|----------|
| マジパンローマッセ | 30g |
| グラニュー糖 | 15g |
| 無塩バター | 100g |
| 卵黄 | 60g(3個分) |
| 水あめ | 10g |
| 薄力粉 | 80g |
| ブルーベリー(ドライフルーツ) | 30g |
| クランベリー(ドライフルーツ) | 30g |
| ラム酒 | 大さじ2 |
| クルミ | 40g |
| 卵白 | 90g(3個分) |
| グラニュー糖 | 15g |
| チューブ入りバター | 適宜 |

作り方

- A ベリー類はラム酒に浸しておく。
- B ボウルにマジパンローマッセ、グラニュー糖を入れ、マジパンローマッセを細かくする。
- C 室温に戻した無塩バターを加え、白っぽくなるまでよく混ぜ合わせ、さらに水あめを加えよく合わせる。
- D 室温に戻した卵黄を加え混ぜ合わせる。
- E 分量の卵白、グラニュー糖でメレンゲを作る。
- F ふるった薄力粉とメレンゲを交互に2~3回に分けて入れ、その都度ゴムベラで混ぜる。
- G ラム酒に漬けておいたベリー類とクルミを入れ混ぜ合わせる。
- H 型に流し込み、真中にチューブ入りバターを搾る。
- I 160度のオーブンで30~40分焼く。