

紅茶ケーキ

材料

マジパンローマッセ	30g
粉糖	20g
無塩バター	100g
卵黄	60g(3個分)
水あめ	20g
紅茶の抽出液	60ml(大さじ2)
紅茶(アールグレイ)	小さじ2
熱湯	40ml
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	4g
ティーバックの紅茶(アールグレイ)	1袋(2g)
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 薄力粉とベーキングパウダー、ティーバックの紅茶を合せてふるっておく。
- B 紅茶に熱湯を加え、湯煎で10分程度抽出する。
- C ボウルにマジパンローマッセを入れ、泡立て器で細かくする。
- D 室温に戻した無塩バターを加え、よく混ぜ合わせ、さらに粉糖を加え白っぽくなるまでよく合わせる。
- E 水あめ、室温に戻した卵黄を加え混ぜ合わせる。
- F 紅茶の抽出液を3～4回に分けて加え、その都度混ぜ合わせる。
- G 分量の卵白、グラニュー糖でメレンゲを作る。
- H Aとメレンゲを交互に3～4回に分けていれ、その都度ゴムベラで混ぜる。
- I 型に流し込み、真中にチューブ入りバターを搾る。
- J 160度のオーブンで30～40分焼く。