

# 紅茶シフォン

材料(17cmのシフォンケーキ型1個分)

## 紅茶シフォン

ティーパックの紅茶(アールグレイ)	1袋(2g)
薄力粉	65g
ベーキングパウダー	4g
卵黄	60g(3個)
グラニュー糖	30g
サラダ油	50g
紅茶の抽出液	45ml(大さじ3)
紅茶(アールグレイ)	小さじ3
熱湯	60ml
メレンゲ	
卵白	120g(4個)
グラニュー糖	50g

## シャンティ

生クリーム	100ml
グラニュー糖	10g

## 作り方

### A 紅茶のシフォンケーキを作る。

- 1 薄力粉とベーキングパウダー、ティーパックの紅茶をあわせてふるいでふるっておく。
- 2 紅茶に熱湯を加え、湯煎で10分程度抽出する。
- 3 卵黄、グラニュー糖を泡だて器でマヨネーズ状になるまで混ぜる。
- 4 サラダ油、抽出した紅茶の順で混ぜ合わせる。
- 5 メレンゲを作る。
- 6 4に1でふるっておいたものに加え、混ぜ合わせる(泡だて器で同じ方向に)。
- 7 メレンゲの1/3を加えよくなじませ、残りを加え泡をつぶさないように混ぜる。
- 8 170度のオーブンで30分焼く。

### B シャンティを作る。

- 1 生クリームにグラニュー糖を加え7分立てにする。