

# ゆずきちシフォンケーキ

～スイーツ／ゆずきち～



## ■材料（18cmエンゼルケーキ焼型 1個分）

卵黄	3個
ミルク	大さじ1
サラダオイル	50cc
ゆずきちジャム	100g・・・作ったものから100g取る
小麦粉	80g
メレンゲ	卵白 150g（卵4個分） グラニュー糖 70g

## シャンテリークリーム

生クリーム	1箱（200cc）動物性のもの
ゆずきちジャム	大さじ2
コアントロー	大さじ2

## ■作り方

- ① 卵白にグラニュー糖を3回に分け入れながら硬く泡立てる。メレンゲをしっかりと角が立ち艶良く泡立てば良い。（逆さにしても落ちない程度）
- ② シフォンの卵黄生地を作る・・・卵黄をよく混ぜミルクを入れ、サラダオイルも入れ混ぜ合わせる。よく混ぜたらゆずきちジャムを加え、小麦粉を振るいながら入れ、泡立て器でダマにならないよう良く混ぜる。
- ③ ②の卵黄生地に①のメレンゲを泡を潰さないように3回に分けしっかり混ぜ型に入れる
- ④ 180度の予熱をかけたオーブンで40分ほど焼く
- ⑤ シャンテリークリームを添えて頂く

※剥いた皮は千切りにし、同じようにジャムにしても良い