



ダブルcranベリー
ロールケーキ

cranベリーをたっぷり使って生地を焼き上げ、中に包むクリームにもcranベリーを使いました。見た目もかわいらしいロールケーキです。

材料

(無寸24cm×28cmの天板 1枚分)

卵	3個
卵黄	1個分
上白糖	70g
薄力粉	80g
溶かしバター (食塩不使用タイプ)	30g
牛乳	30cc
ドライcranベリー	30g
クリーム	
クリームチーズ (室温にしておく)	100g
生クリーム	100cc
砂糖	30g
ドライcranベリー (包丁で細かく刻んでおく)	大さじ1(15g)

- ※卵は室温にしておく。薄力粉はふるっておく。
- ※とかしバターと牛乳は合わせて40度ほどにしておく(ぬるめのお風呂くらい)。
- ※オーブンの天板にオーブンペーパーを敷き込み、ドライcranベリーを散らしておく。
- ※オーブンは180度に予熱する。

作り方

1. スポンジ生地を作る。ボウルに卵と卵黄、上白糖を入れホイッパーで混ぜる。これを湯煎にかけ、リズミカルに混ぜながら人肌まで温める。
2. 湯煎からはずし、さらに、空気を抱き込むように泡立てる。
3. 薄力粉を加え、ゴムベラでしっかり混ぜ合わせる。
4. おたま1杯ほどの(3)の生地をとり、溶かしバターと牛乳を合わせたものとよく混ぜる。これを残りの生地にもどして混ぜる。
5. 天板に生地を流し入れ、表面をパレットナイフなどでならし、空気を抜くために天板ごと調理台に2~3回落とす。
6. 天板を2枚重ねて180度で12分焼く。
7. 取り出したら 再び、天板ごと落として空気を抜き、ケーキクーラーにのせる。乾いた布巾をのせてあら熱をとる。
8. クリームを作る。
9. ボウルにクリームチーズと砂糖をいれ、ホイッパーでなめらかになるよう混ぜる。生クリームと刻んだドライcranベリーも加え混ぜる。
10. クリームを巻く。
一回り大きく切ったオーブンペーパーに焼き上がった生地をのせる。
クリームを広げ、手前からしっかり巻いていく。ペーパーでくるんで冷蔵庫で30分~1時間冷やしてなじませてからカットする。好みで粉糖をふりかける。

Point!

焼くときに天板を2枚重ねると生地の焼きすぎを防げます。天板が2枚ないときは、180度で10分焼いて様子を見てください。