

2015 EHIME sweets contest



えひめスイーツコンテスト



アマチュア部門 **金賞**

タイトル **まきぐりあんもないと**

材料(8人分)

卵…2個
砂糖…60g
薄力粉…50g
コーヒー…小さじ2
卵黄…1個分

和栗…20粒
砂糖…栗の80%
ブランデー…大きじ1
重曹…少々

生クリーム…150g
白チョコレート…50g
小豆粒あん…100g

作り方

- ① 卵をほぐして、砂糖を加え、白っぽく、もったりするまで泡立て器で混ぜる。
- ② ふるった薄力粉を加えて混ぜる。小さじ1のインスタントコーヒーを同量のぬるま湯で溶かして混ぜる。紙を敷いた30×35cmの天板に流す。
- ③ 表面をカードでならし、卵黄とコーヒーを混ぜたもので線描きする。
- ④ 250度のオーブンで5分焼き、手早く取り板に出して冷ます。
- ⑤ ④の生地から紙をはずし、クリームを塗る。
- ⑥ 栗10粒を一行に並べ、その周りに、刻んだ栗10粒分を乗せる。
- ⑦ 端から巻いて紙に包み、冷蔵庫で休ませる。端を除き、8等分に切る。

*和栗は9月から10月の収穫時期に、渋皮煮にして保存しておく。

*クリームは、前日に途中まで作っておく。

生クリームを小鍋に入れて沸騰直前まで加熱し、ホワイトチョコレートを加えて、よく混ぜる。溶けたら、氷をあてながら、さらに混ぜる。

6分立てにして、冷蔵庫に入れる。翌日、粒あんを混ぜながら、かたさを調節する。