

桜のシフォンケーキ

季節の移ろいは早いもので、桜の季節はあっという間に過ぎ、薄紫のフジ *Wisteria floribunda* が美しく咲く誇る姿が見られるようになりました。過ぎる春の楽しみを感じようと思い、久々の小雨の中の休日、桜の塩漬けを使ったシフォンケーキを作ってみました。

- | | | |
|--------------------------------------|-------------|---|
| <input type="checkbox"/> 薄力粉 | 80 g | |
| <input type="checkbox"/> 卵黄 | 3 個分 | |
| <input type="checkbox"/> グラニュー糖 | 30g+30g+20g | |
| <input type="checkbox"/> マーガリン | 40 g | |
| <input type="checkbox"/> 牛乳 | 60cc | |
| <input type="checkbox"/> 卵白 | 3 個分 | |
| <input type="checkbox"/> 生クリーム | 150ml | <input type="checkbox"/> 桜の塩漬け（トッピング用も） 8g 程度 |
| <input type="checkbox"/> Wサクラプラス（市販） | 10 g | <input type="checkbox"/> 13cm 径のシフォン型（百均で購入） |



【作り方】 13cm 径のシフォン型

0. 塩漬の桜をたっぷりの水で2時間以上塩抜きする。オーブンは直前に180℃で予熱しておく、
1. 塩抜きした桜は、トッピング用の6個を除き、細かく刻む。
2. 卵黄とグラニュー糖30gをボールに入れて白っぽくなるまで混ぜる。
3. オーブンでマーガリンを5秒加熱して溶かし、2に加えてよく合わせた後、牛乳を加え混ぜ合わせる。
4. ここに薄力粉をふるい入れてさっくり混ぜた後、サクラプラスを入れて着色する。
5. 別のボールに卵白を入れて攪拌。グラニュー糖30gを3回程度に分けて加え、ツノが立つまで泡立てる。
6. 4に泡立てた5を3回に分けて加え、さらに刻んだサクラも入れ、泡が消えないようにざっくり混ぜ合わせる。
7. 6をシフォン型に流し入れ、箸などを使って1周軽くかき混ぜた後、予熱したオーブン170℃で35分焼く。
8. トッピング用の桜6個をラップをせずに600Wの電子レンジで30秒加熱・乾燥する。
9. 焼き上がったケーキの上部を平らになるように切りそろえる。
10. 生クリームにグラニュー糖20gを加えて泡立てたら周囲に塗り、桜を6片飾って完成！