

クリスマスフルーツケーキ

特別の日のために作る、とっておき。フルーツはひと月以上前に漬けます。

直径18cm丸型 1個分

(バター……………100g (仕上げ)
三温糖……………80g あんずジャム…50g
卵黄……………3個分 水……………大さじ1
(あれば)カラメルソース ブランデー…大さじ1
(→p.40)大さじ2

(卵白……………3個分 フルーツ漬け
三温糖……………40g レーズン……………100g
くるみ……………50g ドレンチェリー…50g
小麦粉(薄力粉)…130g オレンジピール…50g
ベーキングパウダー ブルーン(種なし)…50g
……………小さじ1 梅酒の梅……………100g
ココア……………大さじ2 ラム酒……………80cc
シナモン……………小さじ2 ブランデー……………80cc以上
ナツメグ……………小さじ½
クローブ……………小さじ½

★フルーツ漬けのフルーツの種類は、合計200~350gの分量で自由に。

(飾り用)

ブルーン(種なし)…2個
くるみ……………大4個



1か月以上前に準備 ■フルーツ漬けのフルーツは、約5mm角に切ってびんに入れ、洋酒を入れてふたをします。時々ふって上下を返します。

★このブランデーは、安価なもので充分で、多めに入れてもかまいません。つけ汁は、くり返し使えます。また仕上げにジャムがわりに使ってもよいでしょう。

準備 ■バターは室温でやわらかくします。
■小麦粉、香辛料など、粉類は合わせてふるいます。三温糖は別にふるいます。
■くるみ50gは、あらかじめ切ります。漬けたフルーツは、汁が多い場合はざるにとります。飾り用のブルーンは半分に切ります。
■型にパラフィン紙を敷きます(→p.60)。

1. 大きめのボールにバターを入れ、泡立器でクリーム状にします。三温糖を加えてフワッとすするまでよくすり混ぜ、空気を含ませます。卵黄をひとつずつすり混ぜます。カラメルソースを入れるとコクと色が出ます。

2. 別のボールで卵白を泡立てます。途中、三温糖を2~3回に分けて加え、きめ細かくしっかりしたメレンゲを作ります。

3. メレンゲ半量を1に加え、泡立器でむらなく混ぜます。ゴムべらにかえて、フルーツ*、くるみ、粉を加え、切っては底からすくい上げるように混ぜ、粉気がなくなったら、残りのメレンゲを加えて混ぜます。

★フルーツに粉少々(混ぜる分からとる)をざっと混ぜて加えると、沈みにくくなります。

4. 生地を型に入れ、飾り用のブルーン、くるみをのせます。約170℃(予熱150℃)のオーブンで約1時間焼きます。

5. あんずジャムを水で蒸溶かし、火からおろしてブランデーを加えます。焼きあがったケーキが熱いうちに、はけでジャムを塗ります。



りんごのクラムケーキ

ポロポロとするクラムがのった、りんご入りケーキ。
洋梨やパイナップルでもおいしいお菓子です。

18.5cm角型1個分

バター	40g
三温糖	40g
卵	2個
牛乳	120cc
小麦粉(薄力粉)	160g
ベーキングパウダー	小さじ1

クラム

バター	40g
三温糖	20g
小麦粉(薄力粉)	60g

りんごの甘煮

りんご(紅玉)	中2個
砂糖	50g
レモン汁	大きじ1



準備 ■クラム用のバター40gは冷やしておき、
ケーキ生地用40gは室温でやわらかくします。
■小麦粉はふるいます。ケーキ生地用は、ベー
キングパウダーと合わせてふるいます。三温糖
もふるいます。

■型にパラフィン紙を敷きます(→p.23)。

1. りんごの甘煮を作ります。りんごは皮と芯
をとり、5mm厚さのいちょう切りにします。鍋
に入れ、砂糖、レモン汁を加えて弱火にかけ、
時々混ぜながら、形くずれしない程度に汁気が
なくなるまで煮て、さめます。
2. クラムを作ります。バターを約2cm角に切
り、ボールにクラムの材料を入れます。バター
を指でつぶしながら、全体をバラバラのそぼろ
状にし、冷蔵庫に入れておきます。
3. ケーキ生地を作ります。大きめのボールに
バターを入れ、泡立器でクリーム状にします。
三温糖を加えて、フワットなるまですり混ぜま
す。
4. 続いて、卵をほぐして少しずつすり混ぜ、
牛乳も混ぜます。ゴムべらにかえて、粉を加え、
切っては底からすくい上げるように混ぜます。
粉気がなくなったら、りんごをざっと混ぜます。
5. ケーキ生地を型に入れて平らにし、上にク
ラムを散らします。約170°C(7分150°C)のオー
ブンで45～50分焼きます。
6. 焼きあがって、あら熱がとれたら、クラム
がしとらないうちに、型からはずします。

