

6/8（月）「お菓子の店 アリタ」社長直伝 定番いちごのショートケーキ

（材料 18cm・1台分）

たまご：3個

グラニュー糖：85g

はちみつ、水あめ：各 10g

薄力粉：75g

バター：10g

牛乳：20ml

★ { 水：100ml
グラニュー糖：80g

生クリーム

いちご

- ① ボウルに卵を溶き、軽く混ぜ、温めてゆるめたはちみつと水あめを加える。
- ② 湯煎にかけて人肌程度まで温めてハンドミキサーで20分のほど攪拌する。
- ③ 薄力粉を振るって2回に分けて入れ、リズムよくテンポよく混ぜる。
- ④ 溶かしたバターと牛乳を加えて混ぜ合わせ、型に流す。
- ⑤ 2度ほど型を落として空気を抜き、180℃のオーブンで30分焼く。
- ⑥ 焼きあがったスポンジは冷まして落ち着かせ、2枚にスライスする。
- ⑦ ★を合わせてシロップを作り、切ったスポンジの断面に塗る。
- ⑧ 8分立てにした生クリームを塗り、いちごを並べる。
- ⑨ スポンジを重ね、同じようにシロップを塗って全体を生クリームで覆う。
- ⑩ 生クリームを絞り出して飾りつける。

いちごは粉糖を振ると表情が優しくなります。その他、ビスケットやセルフィーユ、イタリアンパセリなど、緑もあると彩りがきれいです。シロップにキルシュ（リキュール）を入れると風味が格段にアップします。
