

# 第5回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

メニュー名

## はちみつレモンのザッハトルテ

氏名:

室賀 柚希

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

両親に感謝を込めて作りました。  
いつも私のために働いてくれる2人に少しでもゆっくりしてほしいと思い、このケーキを作りました。

これからは私が両親を支えていけるように頑張りたいです。



材料	分量 18cm型	作り方と調理時のポイント
<b>●生地</b>		
薄力粉	80g	<下準備> ・薄力粉とココアパウダーをふるう ・卵を卵黄と卵白に分けておく。グラニュー糖を50gずつに分けておく。 ①卵黄とグラニュー糖1/2をボウルに入れてもったりするまで泡立てる。 ②①にチョコレート、ラム酒、バターを溶かしたものを入れ、粉類も入れてしっかり混ぜる。 ③別のボウルに卵白と残りのグラニュー糖を入れ、泡立てメレンゲを作る。 ④②に③を3回ぐらいに分けて混ぜる。 ⑤シートを敷いておいた型に、④を高いところから流し入れ空気抜きをする。 (型を持ち上げて軽くトントン落とす) ⑥180℃に温めておいたオーブンで35分程度焼く。 ※焼き上がったなら焼き縮みを防ぐために高い位置から落とすとんと落とす。
ココアパウダー	30g	
卵(L)	3個	
グラニュー糖	100g	
バター又はマーガリン	100g	
チョコレート	120g	
ラム酒	1tsp	
レモンの皮	6g	
レモン汁	3tsp	
<b>●グラサージュ</b>		
チョコレート	150g	①チョコレートを細かく刻む。 ②生クリームを温め、①を入れ溶かす。はちみつを入れる。
生クリーム	150g	
はちみつ	3tsp	
<b>●デコレーション</b>		
あんずジャム	適量	①表面(ケーキの)盛り上がった部分を平らになるよう取り除く。 ②ひょうめんにあんずジャムを塗る。 ③グラサージュは生地を中心から流し込み、全体にチョコがかかるようにする。 全体にきれいにかけて、冷蔵庫で冷やして完成。 ※上に飾るものはなんでもいいです。お好みで! ★おまけ★ グラサージュして余ったチョコは丸めてココアパウダーをつけるとトリュフになります。