

第12回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SY269

メニュー名

母への感謝を込めて苺とオリーブのエンゼルケーキ



学校名/氏名

東京都立赤羽北桜高等学校

M・I

PR文

私が「感謝」を伝えたい人は母です。いつも頑張ってくれている母にこのケーキを食べてもらいたいと思いました。母の誕生日の花がオリーブだったのでオリーブを使いました。それに母の好きな食べ物のくるみと苺も入れて元気が出てくるようなケーキにしました。油はバターではなく、オリーブオイルにしたのもポイントです。

調理時間

60分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

材料

卵...2個
オリーブ...15個
胡桃...5個
オリーブオイル...35g
砂糖...45g
薄力粉...50g
生クリーム...100ml
イタリアンパセリ...大3枚、
小3枚
苺...5個

作り方

- 1.型にバターと小麦粉をつけて冷蔵庫で冷やしておく
- 2.オーブンを180℃で予熱しておく
- 3.大きなボールに卵、ふるった砂糖を入れハンドミキサーで字が書けるくらいまでしっかりと混ぜる
- 4.そこにふるった薄力粉を入れさっくり混ぜ合わせ、オリーブオイルも加えて混ぜる
- 5.最後に4等分に切ったオリーブと砕いた胡桃を入れて混ぜる
- 6.型に生地を流し入れて20分焼く
- 7.焼き上がった型から取り冷めたら泡立てた生クリームを塗り、その上に薄切りにした苺を並べる
- 8.最後にイタリアンパセリを飾ったら完成