

October

かぼちゃのシフォンモンブラン



【材料】 8個分

＜クリーム＞

○かぼちゃ	200g
○砂糖	大匙2
○ラム酒	小匙1
生クリーム	100ml
砂糖	大匙2

＜米粉のカップシフォンケーキ＞

米粉	65g
卵白	3個分
卵黄	2個分
砂糖	60g
牛乳	35g
サラダ油	15g

【作り方】

＜カップシフォンケーキを作る＞

- ①ボールに卵白と分量の砂糖の大きじ1程度を入れて泡立て、膨らんできたら残りの砂糖も加えきめ細かいメレンゲを作る(ボールを裏返しても落ちてこないくらいの硬さ)
- ②①に卵黄を入れて混ぜる
- ③牛乳と油を混ぜ合わせて②に入れて混ぜる
- ④③に米粉を振り入れ、ゴムベラでさっくりと混ぜる
- ⑤カップに8等分に入れて、170度に熱したオーブンで18分焼く

＜クリームを作る＞

- ①かぼちゃは皮とワタを取って一口大に切り、600wで3分半加熱し、裏ごしする
- ②ボールに生クリームと砂糖を入れ、9分立てにホイップする
- ③○の材料と②で作ったホイップクリームのうち30gを混ぜ合わせる
- ④ホイップクリームを絞り袋に入れ、冷ましたカップシフォンケーキに絞る
- ⑤かぼちゃのクリームも絞り袋に入れ、ホイップクリームを隠すように絞る

