



こいのぼりケーキ

* 大空を悠々と泳ぐこいのぼりをイメージしたこいのぼりケーキ。
 ここはお母さんの腕の見せ所？それともアート感覚で飾りを子どもにお任せ？
 あなたのお家はどんなこいのぼりを泳がせますか？(K)

● 材料 スポンジケーキ

薄力粉	80g	砂糖	1/2カップ
ベーキングパウダー	小さじ1	サラダ油	1/4カップ
卵	3個	水	1/4カップ
		塩	少々

● こいのぼりかざり

生クリーム・キウイ・イチゴ
 パイナップル缶詰
 マーブルチョコ・チョコペン

● 下準備

* 薄力粉とベーキングパウダーは
 合わせてふるっておく
 * 卵を卵黄と卵白に分けておく

● 作り方



① ボールに、卵黄、サラダ油、砂糖1/2量、水、塩を入れハンドミキサーで白っぽくなるまで泡立てる。



② 別のボールに卵白を泡立て、途中で残りの砂糖を2回に分けて入れ、角が立つまでしっかり泡立てメレンゲを作る。

③ ①に粉をふるいながら入れ、ゴムべらで混ぜる。

④ ③にメレンゲの1/3量入れよく混ぜ、さらに残りのメレンゲを入れ、さっくり混ぜる。

⑤ オーブンシートをしいた四角い天板に④を流し入れ、台の上で2、3回軽く落として空気を抜く。

⑥ 180℃に温めておいたオーブンで12分焼く。

⑦ 焼きあがったら、オーブンシートをゆっくりはがし裏返して冷ます。

⑧ スポンジケーキをこいのぼりの形に切る。
 (2段ケーキにし4匹分)

⑨ 下の段に生クリームをぬり、パイナップルをおく。その上にスポンジを重ね、生クリームで飾り、イチゴ、キウイ、チョコペンでうろこを作る。⑧の切り残りのスポンジでえら、パイナップルで尾びれを作り、口をかく。好きな色のマーブルチョコで目玉をつけ完成。

