

料理名

トマトたっぷりおいしいシフォンケーキ

材料	チーム名	トマトプチガールズ
	①トマト	2個
	②フルーツマト	適量(飾り用)
	③薬師トマトジャム	適量
	④ホットケーキミックス	100g
	⑤卵黄	2個分
	⑥サラダ油	60cc
	⑦牛乳	80cc
	⑧卵白	3個分
	⑨砂糖	40g
	⑩塩	ひとつまみ
	⑪ホイップクリーム	適量(飾り用)

調理方法	※調理方法を詳しく記入して下さい。 (例)①トマト(100グラム)を1センチ角に切ります。 ②オーブンを180度に予熱しておきます。
	①オーブンを170度に予熱します。
	②トマトは皮を剥いて中身をくりぬき、外側の部分をミキサーにかけ、50gをボウルに入れます。
	③②に卵黄を入れ、サラダ油を少しずつ加えながら泡立て器で混ぜます。
	④牛乳80ccを加え、ホットケーキミックスをふるいながら加え、泡立て器でさらに混ぜます。
	⑤別のボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーの中速で泡立てます。
	⑥ミキサーを上げ、ぽとつとメレンゲが落ちる状態になったら砂糖を半量ずつ加え、その都度、角が立つまで泡立てます。
	⑦メレンゲの分量の1/3の量を④に加えて、泡立て器でむらなく混ぜ、残り2/3のメレンゲに加えてゴムベラで生地を底から持ち上げるようにして混ぜます。
	⑧シフォンケーキの型に入れ、底を数回打ち、空気を抜き、オーブンで35分焼きます。
	⑨型ごと逆さにして冷まし、型から出します。上下で半分に切り、トマトジャムをぬります。
	⑩ホイップクリームを泡立てて、角が立ったら②のトマトを20g入れ泡立てる。
	⑪ケーキを⑩のクリームとフルーツマトで飾ります。
⑫中央にフルーツマトを半分入れます。大きいトマトの中身をハート型で抜き、飾って完成！	
ポイント:色とりどりのフルーツで飾りましょう！	