

ヴィクトリアケーキ

\ 1POINT COMMENT /

ホリデーシーズンにぴったり！
イギリス発祥の女王のケーキをミニサイズに。



材料（8cmのセルクル型6個分）

INGREDIENTS

- 無塩バター・・・・・・・・110g
- 砂糖・・・・・・・・110g
- 卵（Lサイズ）・・・・・・2個
- 薄力粉・・・・・・・・110g
- ベーキングパウダー・・・・・・・・小さじ1
- ラズベリージャム・・・・・・・・大さじ4～5
- 生クリーム・・・・・・・・100cc
- 粉砂糖（仕上げ用）・・・・・・お好みで

作り方

<材料の準備>

- ・天板と型にクッキングシートをセットする
- ・オーブンは170度で予熱する
- ・バター、卵を室温に戻す
- ・薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう

1. ボウルにバターと砂糖を入れて、泡だて器でホイップクリームのようにふんわりと混ぜ合わせる。
2. 卵を加えて混ぜる。
3. 粉類を一度に加えてゴムヘラでやさしく切るように混ぜる。
4. 生地を型に入れて表面をならしてからオーブンへ入れ、170度で25分ほど焼く。
5. 焼きあがったら型から取り出して網のうえで冷ます。
6. 冷めたら半分に切って、下半分の上にジャムを塗ってそのうえにホイップクリームを塗り、上半分をかぶせる。お好みで粉砂糖をふるう。