

カカオとバナナのジェノワーズ



\ 1POINT COMMENT /

真っ白なキャンティに包まれた濃厚なジェノワーズ

材料 (15cm のケーキ型 1 台分)

INGREDIENTS

- 卵・・・・・・・・3個
 - きび砂糖・・・・・・・・75g
 - 薄力粉・・・・・・・・70g
 - カカオパウダー・・・・・・・・20g
 - バター・・・・・・・・5g
 - 牛乳・・・・・・・・15cc
 - バナナ・・・・・・・・150g
- [シャンティ]
- 生クリーム・・・・・・・・200cc
 - きび砂糖・・・・・・・・大さじ 2
 - ラム酒・・・・・・・・小さじ 2

作り方

<準備>

- ・卵は室温に戻す。
- ・薄力粉とカカオパウダーを合わせてふるう。
- ・牛乳とバターを合わせて湯煎にかけてバターを溶かす。
- ・オーブンは 180 度に予熱する。

1. バナナをフードプロセッサーにかけてペースト状にする。
2. ボウルに卵を割りほぐし、きび砂糖を加えて湯煎にかけながら泡立て器でもったりさせ、生地を持ち上げたときにリボン状になるまで泡立てる。
3. ふるった粉類を加えてゴムベラで切るように一気に混ぜる。さらに、バナナペーストを加え、ムラがなくなるまで切り混ぜる。
4. バターを溶かした牛乳を加えてやさしく混ぜ、型に流し込む。
5. 180度に予熱したオーブンで30分ほど焼く。
6. 焼きあがったら型から取り出し、冷ましている間にシャンティの材料を合わせ8分立てに泡立てる。
7. 最後にお好みでパセリを散らしていただく。