



軽食・デザート

# まごクリーム チョコケーキ

+++++ おすすめポイント +++++

- ・ バニラビーンズ入りのカスタードクリームにまごうどんを合わせケーキ生地で包んで焼き上げることで、しっとりしたケーキ生地ともっちりしたクリームの組み合わせを楽しむことができます。
- ・ シンプルな見た目ながら、切り分けたときの断面のサプライズ感が特別なお菓子です。

15cm丸型1台分のエネルギー 2415 kcal  
たんぱく質 45 g 脂質 171.9 g 塩分 0.6 g

材料 (φ 15cm丸型 1台分)

|                    |       |             |       |
|--------------------|-------|-------------|-------|
| 《まごクリーム》           |       | 《ケーキ生地》     |       |
| 牛乳                 | 120 g | 無塩バター       | 110 g |
| バナラビーンズ (2cm)      | 適量    | 粉糖          | 70 g  |
| グラニュー糖             | 40 g  | 卵 (1・1/2個分) | 75 g  |
| 卵黄 (1個分)           | 20 g  | ●アーモンドパウダー  | 90 g  |
| ☆薄力粉               | 8 g   | ●薄力粉        | 20 g  |
| ☆アーモンドパウダー         | 15 g  | ●ココアパウダー    | 20 g  |
| まごうどん(ゆで) (乾燥:24g) | 80 g  |             |       |

下準備

- ・ φ 13cmと15cmの丸型を使用する。
- ・ バターは室温に戻しておく。
- ・ 絞り袋に1cmの丸口金をつけておく。
- ・ φ 15cmの丸型の底と側面にオープンシートを敷いておく。
- ・ オープンは180°Cに予熱する。

作り方

① 《まごクリーム》  
まごうどんは3分ゆで、冷水で洗ってザルに上げる。  
☆の材料(粉類)を合わせてふるっておく。



② 鍋に牛乳、バナラビーンズのさやを縦に裂いたもの、グラニュー糖の半量をいれて火にかけ、沸騰直前まであたためる。



③ ボウルに卵黄と残りのグラニュー糖を入れて泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。☆の粉類を一度に加えて軽くまぜ、②を加えて溶きのばす。

④ ③を漉して鍋に戻し、焦がさないように絶えずかきまぜながら火(中火)にかける。クリームにつやが出て、全体がもったりしたら火を止める。



⑤ 《ケーキ生地》  
ボウルに室温に戻して軟らかくしたバターを入れ、ふるった粉糖、卵、ふるった●の粉類の順に加え混ぜ合わせる。



⑦ 《成形》  
⑥を絞り袋に詰め、用意したφ 15cmの型の底に平らに1段絞る。

⑧ ⑤のクリームを中央に置き、周囲と上部に隙間なく生地を絞って埋め、きれいにならす。  
180°Cのオーブンで30~40分焼く。

⑨ オーブンから出して型を抜いて冷ます。