



グレープフルーツケーキ



調理時間
50分

カロリー
347kcal

※カロリーは1/10カット分です。

材料(1ホール)

薄力粉	50g
コーンスターチ	50g
卵	4個
グラニュー糖	90g
溶かしバター	30g
型用バター	少々

下準備

【グレープフルーツマリネ】

グレープフルーツ	2個
グラニュー糖	大さじ2
オレンジキュラソー	大さじ1

【飾り用】

生クリーム	400cc
砂糖	大さじ3
ピスタチオ	適量

アドバイス

ピスタチオは細かくみじん切りにする。

作り方

1. グレープフルーツは皮をむき、袋から出し、グラニュー糖とオレンジキュラソーを入れ3~4時間おいてグレープフルーツマリネを作る。
2. 薄力粉とコーンスターチは合わせて2回位ふるいにかけておく。
3. ボウルに卵を割り白っぽくクリーム状になるまで泡立てる。途中、グラニュー糖を2回位に分けて入れ、さらに混ぜる。
4. (3)の中に(2)を入れさっくり混ぜ、溶かしバターも加える。
5. 鍋の底と側面にバターを塗り、底にケーキ紙を敷く。
6. (4)の生地を流し込み、フタをして**極弱火**で約25分間焼く。中心を竹串で刺して何もついてこなければ焼き上がり。
7. 鍋から取り出し生地が冷めたらホイップした生クリームを塗り、グレープフルーツマリネを飾り、側面にきざんだピスタチオをかける。
※グレープフルーツマリネのシロップを煮詰めて冷ましたものを刷毛でスポンジの生地にしみ込ますとしっとりして一層おいしい。