

# ビタクラフトと 暮らす特別な一日。

2012 - 2013  
クリスマス・お正月のヘルシーレシピ  
VitaCraft



## 苺のココアスポンジケーキ



🕒 調理時間 120分

🍳 使用した鍋 片手ナベ 3.0L

【材料】19cm ケーキ型

卵 (M)	5個
グラニュー糖	130g
<A>	
薄力粉	135g
ココア	15g
<B>	
バター	17g
牛乳	20cc
<シロップ>	
グラニュー糖	30g
水	60g
コアントロー	大さじ1/2
<クリームシャンティ>	
生クリーム	600cc
グラニュー糖	40~50g
コアントロー	大さじ2
苺	2パック
ブルーベリー	適量

### 🍴 調理手順

1. ビタクラフトの鍋の底と側面にサラダ油、もしくはバターを塗りクッキングシートを敷く。【A】は合わせてふるっておく。【B】は湯せんにかける。苺は適当な大きさに切る。
2. 【シロップ】を作る。鍋にグラニュー糖と水を入れて沸騰させ、グラニュー糖が溶けたら火を止めてコアントローを加えて冷ます。
3. ココアスポンジを作る。ボウルに卵を割りほぐし、グラニュー糖を加えて混ぜ合わせ、湯せんにつけながらしっかり泡立てる。グラニュー糖が溶けて少し温かくなれば（40℃位）湯せんから下ろす。
4. 3に【A】を加えてゴムべらでさっくりと混ぜ、少し粉が残っている状態で湯せんにつけた【B】を加えてさらにさっくりと混ぜて鍋に生地を流してフタをする。
5. 4を弱火にかけて30分~35分加熱し、その後ケーキクーラーなどに取り出して冷ます。
6. 【クリームシャンティ】を作る。ボウルに【クリームシャンティ】の材料を入れて8分立て位に泡立てる。
7. ココアスポンジは3枚にスライスし、シロップをスポンジ全面にはたき、6のクリームシャンティ、苺、ブルーベリーでデコレーションする。