

クリスマスのカップケーキ

合計加熱調理時間 約 30分

[1人分：172kcal/食塩相当量：0.1g]

イギリス伝統のカップケーキ、トライフル！ホットエアモードで焼き上げるスポンジ生地だからフカフカに仕上がります。



分量

30人分 [1人分1個]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	30分	160℃

材料 (30人分 [1人分1個])

<材料a>

サワークリーム	300cc
生クリーム：45%	100cc
ハチミツ	50g
マンゴー（皮をむいて2cm角に切る）	100g
ゴールドenパイ（皮をむく）	100g
ラズベリー（またはイチゴ）（2cm角に切る）	100g
卵	8個
グラニュー糖A	250g
薄力粉（3回ふるう）	225g
溶かし無塩バター	60g
バニラエッセンス	適量
グラニュー糖B	80g
水	80cc
レモン汁	30cc
ミントの葉	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

下ごしらえ

- ・ゴールドenパイは2cm角に切る。
- ・<材料a>は混ぜ合わせる。（※フルーツクリーム）

作り方

1. ボールに卵、グラニュー糖Aを入れて、湯煎にかけながらリボン状になるまで泡立てる。
2. 1に薄力粉を4回に分けて加え、気泡をつぶさないように切るように混ぜ合わせ、溶かし無塩バター、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
3. 65mmのホテルパン1枚にオープンシートを敷き、2の生地を流して【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、プラスチックなどで冷やして3cm角に切る。
5. 鍋にグラニュー糖B、水、レモン汁を入れて火にかけて加熱し、冷やす。
6. カップの中に4のスポンジ生地、5のシロップ、（※フルーツクリーム）を交互に重ね、ミントの葉を飾る。



調理ポイント

- ◆作り方1でしっかりと泡立てないと生地が膨らまない。
- ◆大人っぽい味にしたい場合は、キルシュまたはブランデーをシロップに混ぜること。