

ま ほ う

こ う ち ゃ

魔法のフラワー紅茶シフォン



🍷 材料 (シフォンケーキ型直径15cm)

- ・ホットケーキミックス・・・50g
- ・卵・・・2コ
- ・牛乳・・・20ml
- ・アールグレイ茶葉 (ティーバッグ)
・・・1袋と小さじ2
- ・お湯・・・45ml
- ・サラダ油・・・大さじ2
- ・砂糖・・・50g
- ・冷凍ブルーベリー・・・適量
- ・エディブルフラワー・・・適量
- ・チョコ生クリーム (市販品)
・・・1箱
- ・アラザン・・・適量

※エディブルフラワーはそのまま飾ってもいいけど、砂糖漬けにすると甘くておいしくなるよ♪
砂糖漬けにする場合は、エディブルフラワーに卵白をぬって、その上からグラニュー糖をまぶして乾かしてね。

(卵白・グラニュー糖は分量外です)

🍷 使う道具

- ボウル3つ・ハンドミキサー・まな板・包丁・シフォンケーキ型 (直径15cm)・計量カップ・計量スプーン・クッキングスケール・スプーン・ゴムベラ・サランラップ・電子レンジ・ペットボトル

🍵 作る前の準備

- 卵を常温にもどしておく
- 冷凍ブルーベリーを解凍しておく
- アールグレイ茶葉は、1袋は紅茶を淹れる分として、小さじ2は生地へのまぜこみ用として使うので別々にしておく
- 砂糖は、20g（卵黄にまぜる分）と30g（卵白にまぜる分）とに分けておく

🍵 作り方

- ① お湯45mlで濃いめにアールグレイを淹れ、牛乳を加えてミルクティーをつくる
- ② ボウルにサラダ油と①のミルクティーを大さじ1入れ、よくまぜあわせる
- ③ ②にホットケーキミックスとまぜこみ用の茶葉（小さじ2）を加え、まぜ合わせる
- ④ 別のボウルに卵を卵黄と卵白に分けて入れる
- ⑤ ④の卵黄に砂糖20gを加え、ハンドミキサーで白っぽくなるまでよくまぜる

注意!

- ハンドミキサーを使うときは必ず1番ゆっくりの速度から始めてね！最初からはやい速度でまぜると、ボウルの中身が飛び散っちゃうよ！材料がまざってなじんできたら少しずつ速度をあげよう。
- 電源を入れたまま混ぜている材料からハンドミキサーを引き抜かないこと！周りに材料が飛び散って大変なことに🍻
- ビーター（回転している部分のこと）をなるべくボウルに当てないようにまぜよう！ゴリゴリと音が出ていたら気をつけてね。



- ⑥ ③に⑤を数回に分けて少しずつ加え、ゴムベラでまぜる

- ⑦ ④の卵白に砂糖30gを加え、ハンドミキサーでツノがピンと立つくらいまで
しっかり泡立ててメレンゲをつくる



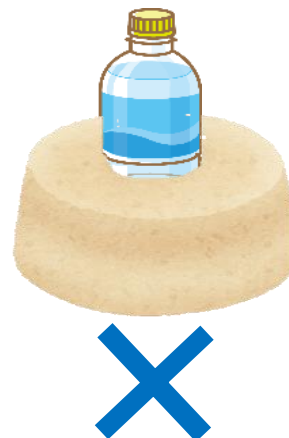
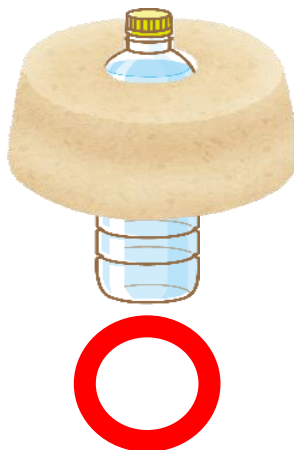
- ⑧ ⑥の卵黄に⑦のメレンゲを少しだけ加えてまぜ、なじませてから残り全部を加え、
さっくりとまぜる

ポイント

メレンゲをまぜるときに、ぐるぐるとまぜすぎると泡が壊れて
ケーキがふくらまなくなるので注意！泡を壊さないようさっくり
切るようにまぜること。



- ⑨ 型に⑧を流し込み、表面をならしてふんわりとラップをかけて電子レンジで
加熱する（600W → 2分40秒 500W → 3分）
- ⑩ 竹串を刺して生地がくっついてこないようなら電子レンジから取り出して、
図のようにペットボトルにかぶせるようにして逆さにして冷ます



←こうならないよう
きをつけてね！

ポイント

- 逆さにして冷ますことで、ケーキがしぼんでしまうのを防ぐよ！
ケーキの表面が下についてしまわないように注意！
- 倒れてしまわないようにペットボトルには水を入れて重くしておこう



- ⑪ 冷めたら型をそっとはずし、包丁で3段に切り分ける
- ⑫ 下から1段目にチョコ生クリームをぬり、ブルーベリーをのせる
- ⑬ 真ん中の段をひっくり返してチョコ生クリームをぬり、もう1度ひっくり返して⑫にのせる
- ⑭ 真ん中の段と上の段も⑫～⑬と同じようにして、チョコ生クリームをぬり、ブルーベリーをのせる
- ⑮ ケーキの1番上にチョコ生クリームをしぼりだし、ブルーベリーやエディブルフラワー、アラザンでデコレーションしたらできあがり☆

デコレーションの例

⑫～⑮を☒にすると
こんなかんじだよ!

