

2012 おのみちスイーツ
因島八朔酒ロール

濱田 弥伽さん

材料 (8人分 30×30の天板1枚分)

卵	4個	生クリーム	200cc
小麦粉	56g	砂糖	大さじ2
ココア	24g	因島八朔シロップ漬	
砂糖	80g	八朔マーマレード	1瓶
サラダ油	48g	八朔酒	100cc
牛乳	60cc		

作り方

卵を卵黄と卵白に分ける。

小麦粉とココアを合わせて3回ふるう。

卵白をハンドミキサーで泡立てる。砂糖60gを加え、さかさまにしても落ちてこないくらいのメレンゲを作る。

卵黄に残りの砂糖を加え、白っぽくリボンがかけるくらいまで泡立てる。サラダ油、牛乳も加える。

卵黄のボールにメレンゲの1/3を加え、混ぜる。残りも合わせて、そこへふるっておいいた粉とココアをもう一度ふるいながら加える。泡を消さないように混ぜ、紙を引いた天板に流し、190で16分焼く。

焼き上がり、粗熱がとれたら、八朔酒をハケで塗り、すぐにラップをかぶせ、生地をおちつかせる。

生地が冷めたらはっさくマーマレード1瓶を八朔酒を塗った面の裏側に広げ、全面に塗る。その上に生クリームを塗り、八朔のシロップ漬けを置いて巻く。

