

最優秀賞

林檎、さつまいも、人参のガトーインビジブル

ひれ肉さん (38歳)

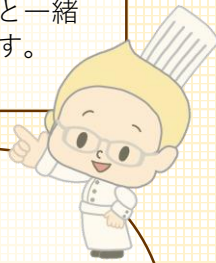


おすすめポイント

林檎は紅玉などの固くて酸味のある品種がオススメです。生地を取り出したときに、蜂蜜と一緒にカマンベールチーズを乗せても美味しいです。

辻口シェフのコメント

はちみつをしっかりと使い、素材を活かした作品でした。アップルティーと一緒に味わいたい、そんな焼き菓子です。



【材料】 <直径15cmの丸型1台分>

薄力粉…80g 卵…2個 牛乳…70g 蜂蜜…50g 無塩バター…50g 塩…1つまみ
バニラオイル…数滴 林檎…1個
☆さつまいも…80~100g レモン汁…大さじ1 蜂蜜…大さじ1 水…100cc
★にんじん…80~100g オレンジジュース…50cc 蜂蜜…大さじ1

【作り方】

1. さつまいもの皮をむき、2mmくらいの厚さにスライスし、☆の材料を合わせてレンジで5分ほど加熱する。さつまいもに火が通ったら冷ましておく。
2. 人参の皮をむき、2mmくらいの厚さにスライスし、★の材料と合わせてレンジで5分ほど加熱する。人参に火が通ったら冷ましておく。
3. 林檎を2mmくらいの厚さにスライスし、変色しないようレモン汁を振りかけておく。
4. オーブンを170度に予熱しておく。型（底が抜けのないタイプ）にケーキ用の敷紙をしいておく。
5. ボウルに卵を割りほぐし、蜂蜜をくわえてすり混ぜる。人肌くらいに温めた牛乳、溶かしバター、塩、バニラオイルを加えよく混ぜる。薄力粉をふるいながら加え、粉っ気がなくなるまで混ぜる。
6. 5の生地を三等分にし、人参、さつまいも、林檎のそれぞれと合わせる。
7. ケーキ型に人参の生地、さつまいもの生地、林檎の記事の順で層になるように流し込む。
8. 生地を170度で20分ほど焼く。一度記事を取り出し、蜂蜜（分量外）を塗り、再びオーブンで30分ほど焼く。
9. 生地が焼けたら室温で冷まし、素手で触れるくらいまで冷めたら冷蔵庫で冷やしておく。