

レモンのカトルカール

レモンの酸味を生かしたパウンドケーキレシピ

材料4人分

パウンド型(約17.5×5.5×高さ7センチ)1台分

- レモン・・・1個(無農薬)
- 卵・・・2個
- バター・・・120g
- 砂糖・・・120g
- 薄力小麦粉・・・120g
- 砂糖・・・50g
- 水・・・100ml

準備

1. 各材料を量り、小麦粉はふるっておく
2. レモンを半分に切る。半分は、皮をすりおろし、中身は搾っておく
残りの半分は、輪切りにする



3. バターは耐熱容器に入れ、ラップをかけて、40秒ほど温め溶かす
4. パウンド型の内側にオープンペーパーをセットする
5. オープンを170度に予熱する

調理

1. ボウルに卵を溶いて、砂糖120gを混ぜ入れる。白っぽくなるまで泡立て、そして、溶かしバターを加えよく混ぜ合わせる
2. ふるった小麦粉を入れ、ゴムベラなどでさっくり混ぜる
3. 型に2でできた生地を表面が平らになるように流し入れる。170度のオーブンで45分焼く
4. 中心に竹串をさして、何もついていなければ、焼き上がり。生地がついてくるようなら、5分ずつ追加で焼いて様子を見る
5. 鍋に砂糖50gと水を入れて火にかける。輪切りにしておいたレモン半分を加え5分ほど弱火で煮てからそのまま冷ます。冷めたら、絞ったレモンの果汁を加え混ぜる

仕上げ・トッピング

1. 焼き上がったら、ケーキクーラーなどにのせる。調理工程4で煮たレモン汁50mlをケーキの表面に塗って染み込ませながら冷ます
2. レモンの輪切りの水気を切ってケーキの上に並べる

ひとこと

ケーキの中に入り込んだレモンの皮の食感が心地よいレモンケーキ。表面に塗ったレモンの汁がケーキ全体に光沢をプラス。ふわっとやわらかなケーキなので、厚めにスライスして召し上がってください。

レモンの量は、個々で調節してもらってもいいと思います。レモンをのせたり、レモン汁を塗ったりしなくても十分おいしく出来上がります。その場合、準備2のレモンを半分に切るの工程で、レモンの皮をすりおろすのみでOKです。

レシピ参考はんど&はあとBacknumber 6月号



レシピを印刷する