

いちごのサンドイッチ

いちごと生クリームをたっぷりはさんだスウィーツなサンドイッチ

材料

11cm×4cmのサンドイッチ6個分

スポンジケーキの生地

- 卵3個
- 砂糖70g
- 薄力粉50g
- バター15g
- サラダ油大1

クリーム

- 生クリーム120cc
- 砂糖大1
- プレーンヨーグルト大2

いちご

- いちご11粒

準備

1. いちごは洗ってへたを取り、縦半分に切り、水気を切っておく
2. バターとサラダ油をボウルに入れ湯せんにかけて溶かす。バターが固まらないように使用時まで湯せんにつけておく
3. オーブンは210°に余熱をしておく。オーブンの天板にオープンシート（クッキングシート）を2枚重ねてふちまで敷き詰める

調理

1. はじめに、スポンジ生地をつくる。ボウルに卵と砂糖を入れミキサーでほぐし、砂糖が溶けるまで湯せんにかけてながら、さらに泡立てる。砂糖が溶けたら、湯せんからはずし、さらに泡立てる。リボン状に流れ落ちるまでしっかり泡立てるのがポイント
2. 1がしっかり泡立ったら、次は薄力粉をふるい入れる。粉っぽさがなくなるまで、底から生地を持ち上げるようにさっくり混ぜる。粉っぽさがなくなったら、次は湯せんにかけていたバターとサラダ油を加える。全体が馴染むまでしっかり混ぜるのがポイント
3. 2を天板に生地を流し入れ、表面をゴムベラなどで滑らかにする。そして、210°のオーブンで約12分焼く。こんがり焼き目がついていれば、スポンジのできあがり
4. オープンシート（クッキングシート）のふちの部分のスポンジをそっとはがす。ラップをかけて、しっかり冷ますのがポイント
5. クリームを作る。ボウルに生クリームと砂糖を入れて、ハンドミキサーまたは泡だて器で泡立てる。八部立て（角が立つ程度）になったら、ヨーグルトを加え、しっかり泡立てる

仕上げ・トッピング

1. 調理工程4のスポンジの焼き色がついた面に、クリームを半量塗っていく。いちごを並べ、残りの半量も並べたいちごの上にのせる。もう一枚のスポンジを上に乗せ、サンドイッチを作る。このとき、焼き色がついた面を内側にする。
2. 3方を切り落とし、長いほうの辺を半分に切り、それぞれを3等分に切って、できあがり♪冷蔵庫で30分ほど冷やします

ひとこと

私は、クリームを欲張りすぎて、塗りすぎたせいか、切る時に横からはみ出てしまいました。なるべく上手に切るには、包丁を熱湯で温めて、しっかり水気を拭き取ってから切るとよいのだそう。また、生地をしっかり冷ますことで、生クリームが溶けるのを防ぎます

レシピ参考 はんど&はあとBacknumber 4月号



レシピを印刷する