

第9回 館山りんごスイーツコンテスト 特別賞受賞作品

作 品 名	ちょっと大人な キャラメルりんごケーキ	
氏 名	後藤 幸恵	
使用したりんごの品種	つがる	
【材料と分量（6人前）】		
<ul style="list-style-type: none"> ・りんご 1個 ・くるみ 20g ・卵 1個 ・卵黄 1個分 ・きび砂糖 50g 	<ul style="list-style-type: none"> ・薄力粉 120g ・ベーキングパウダー 小さじ1 ・バター 80g ・牛乳 大さじ1 ・ラム酒 大さじ1 	<p style="text-align: center;">〈キャラメルクリーム〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・グラニュー糖 50g ・生クリーム 50g ・練乳 50g
【作り方】		
<p>〈キャラメルクリーム〉</p> <p>①鍋にグラニュー糖を入れ火にかけ、茶色に色付いてきたら、生クリームを加え混ぜる。なめらかになったら練乳を加え、火から下ろし冷ます。</p> <p>〈生地〉</p> <p>②ボウルに卵と卵黄を割り入れ、泡立て器でよく混ぜる。きび砂糖の半量を入れよく混ぜる。</p> <p>③別のボウルにバターを泡立て、残りのきび砂糖を加えよく混ぜ、②、牛乳、キャラメルクリーム（大さじ2）、ラム酒の順に加え、よく混ぜる。</p> <p>④ふるっておいた薄力粉とベーキングパウダーを③に加え、さっくりと混ぜる。刻んだくるみも混ぜる。</p> <p>⑤④の生地を型に流し入れ、くし形に切っておいたりんごをバランスよく乗せる。170℃に予熱しておいたオーブンで45分間焼く。</p> <p>⑥食べる直前にキャラメルクリームをかけて召し上がれ。</p>		



【PRポイントや工夫したこと】

- りんごを生そのまま使うことで、食感を楽しめるようにした。
- キャラメルクリームを練り込んだ生地と、直接かけたキャラメルクリームを一緒に食べることで、同じ材料で味わい深さを表現した。
- りんごとくるみ、そしてキャラメルクリームの相性抜群！
- ちょっと大人のケーキ。ちょっと一服できるようなケーキをめざしました。
- 家庭にあるもので手軽に作ることができるケーキです。