

第9回 館山りんごスイーツコンテスト 奨励賞受賞作品

作 品 名	リンゴのバラケーキ
氏 名	若木 奈緒
使用するりんごの品種	紅玉

【材料と分量（8人前）】

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| <ul style="list-style-type: none"> ・クリームチーズ 150g ・生クリーム 150g ・砂糖 24g ・レモン汁 中さじ1 ・小麦粉 90g ・砂糖 80g ・バター 30g ・卵 3個 ・卵黄 1個 | } ☆ | <ul style="list-style-type: none"> ・リンゴ 1個半 ・砂糖 20g | } ◎ |
|---|-----|---|-----|

【作り方】

- ・卵と卵黄を溶きほぐし、砂糖を入れ、もったりするまで混ぜる。
- ・粉をふるい入れ、さっくり混ぜた後、細かく刻んで砂糖で煮詰めた◎を小麦粉（分量外）で十分にまぶし、生地に入れませ、型に流し込み、2、3回空気をぬき、180℃で予熱したオーブンで25～30分焼く。
- ・飾り用のリンゴ1個分を厚めに半月切りにし、皮を捨てずに一緒に砂糖でつけ置き、煮込む。
- ・クリームチーズを室温で柔らかくし、レモン汁を中さじ1杯入れる。生クリームを八分立てにし、クリームチーズに混ぜ、まんべんなく混ぜる。ケーキが冷め、真ん中を切り、煮込んだリンゴをのせ、その上にクリームをのせる。はさんでケーキ全体にクリームをぬり、リンゴをバラのようにかざりのせる。1時間ほど冷やして完成。



【PRポイントや工夫したこと】

りんごをきれいなバラや、色を見せるために色付けで皮と一緒に煮込んだり、大きくバラの形にすることが大変だった。