

#いたキャンふくしま2022もも

No. 2

投稿者 @zuumin\_100yen\_sweets 様

## 桃のショートケーキ



[材料]直径15cm丸型

スポンジ生地

ホットケーキミックス60g

卵2個

砂糖10g

牛乳50ml

仕上げ用

生クリーム200ml

砂糖20g

桃お好みで適量



[作り方]

- 1 ボールに生地用の卵と砂糖を入れて軽くほぐし、湯せんにかけてながら大きく混ぜる。  
人肌よりやや熱いぐらいまで温めてたらボールを湯からはずす。
- 2 1をハンドミキサーの高速で泡立て、スジがなくなるくらいになったらホットケーキミックスをふるいながら加え、ゴムベラで切るように混ぜる。
- 3 牛乳を人肌程度に温め、ゴムベラに当てながら2に加えてムラなく混ぜる。
- 4 型に3の生地を流し入れ、170℃のオーブンで約25分焼く。竹串を刺して生地がついてこなければ焼き上がり。あら熱がとれたら型からはずし、完全に冷ます。
- 5 ボールに生クリームと砂糖を入れ、底を氷水に当てながらとろりとするまで泡立てる。  
桃はお好みの大きさに切る。
- 6 4が完全に冷めたら横半分に切り、下の段に5のホイップクリーム適量を塗って、上段の生地をのせる。  
上面と側面にも残りのクリームをたっぷり塗る。お好みで絞り袋にホイップクリームを入れてしぼり、上に桃を飾る。

夏限定！桃の香りが芳醇な「桃のショートケーキ」です🍑

ホットケーキミックスで簡単に生地が作れます🍑