

QUEEN'S RECIPE from Instagram



ロカボロールショートケーキ!
豆乳クリームで作る
いちごの甘酸っぱさ際立つ!



いちごのロカボロールショートケーキ

材料 (5個分)

卵	3個	「豆乳クリーム(豆乳入りホイップ) … 100ml
生おから	30g	A オリゴ糖 … 小さじ2
オリゴ糖	大さじ2	「 バニラエッセンス … 数滴
片栗粉	大さじ2	「豆乳クリーム(豆乳入りホイップ) … 200ml
いちご	1パック	B
好みのハーブ		「 バニラエッセンス … 数滴

作り方 (調理時間:約40分) ※焼成時間、冷蔵庫で休ませる時間を除く。=====

- 1 卵をボウルに割りほぐし、オリゴ糖を入れて湯煎にかけながら、ハンドミキサーでもったりするまで攪拌する。もったりしてきたら更に10分程度、よりキメが細くなるまで攪拌する。
- 2 ①にふるった片栗粉、生おからを加えて混ぜ合わせる。クッキングシートを敷いた天板に生地を流し込み200度に熱したオーブンに入れて12分程焼く。
- 3 焼けた生地を、オーブンから取り出してふんわりラップをかけて人肌に冷めるまで蒸らす。
- 4 Aの材料をボウルに入れて八分立てのホイップクリームを作る。
- 5 冷めた生地に④を塗り、手前にヘタを切り落としたいちごを並べて包み込むように巻く。まわりにクッキングシートを巻き、形を整えて冷蔵庫で1時間程度休ませる。
- 6 両端を少し落として5等分にカットする。Bの材料をボウルに入れて泡立て、9分立てにしたら、デコレーションする。
- 7 スライスしたいちごをまわりに飾り、てっぺんにいちごと好みのハーブを飾る。