

# マロンロールケーキ

## 材 料

* マロンクリーム	100g
* 卵	4 個
* 砂糖	50g
* 小麦粉	40g
* 生クリーム	100g
* 砂糖 (ホイップ用)	8g

マロンクリーム の 作り方は、別ページを  
ご参照下さい。



## 作 り 方

小麦粉はふるっておく。  
 天板に紙をひく。  
 才白に砂糖180gを混ぜて泡立ててメレンゲを作る。(角が立つくらいまで)  
 卵黄に残り砂糖30gを入れて泡立て、白っぽく、もたっとさせる。そこにふるった卵白を1/3入れ、泡だて器で全体がなめらかになるまで混ぜる。  
 ゴム板に生地を持ち替え、残りのメレンゲを2回に分けて入れる。  
 天板に生地を入れる。表面を平らにのばし、2回ほど、底を叩いて空気をぬく。  
 才生庫で10分焼く。  
 生庫で1時間休ませる。  
 マロンクリームとマロンクリームを塗って、ロール状にして冷蔵する。