

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、別ページをご参考下さい。



作り方

小麦粉はふるつとおく。

小天板に紙をひく。
オーブンを180度に予熱する。
卵黄に砂糖30gを混ぜて泡立ててメレンゲを作る。(角が立つくまで)
卵白に残りの砂糖を入れて泡立て、白っぽく、もたつとさせる。そこにふるつと小麦粉を入れ、粉っぽくなるまで混ぜる。

ゴム板に卵白を1/3入れ、泡だて器で全体がなめらかになるまで混ぜる。
天ぬき地を入れる。表面を平らにのばし、2回ほど、底を叩いて空気を

ゴム板で10分焼く。
一ク地が冷めてから、生クリームとマロンクリームを塗って、ロール状にして
冷蔵庫で1時間休ませる。