



クリスマスケーキ

所要時間: 2時間
 ~人分: 8人
 難易度: むずかしい

材料

ケーキ用	分量
全卵	4個
全乳ヨーグルト	250ml
バター	120g
砂糖	125g
薄力粉	200g
コーンスターチ	150g
ドライイースト	1袋
塩 ひとつまみ	
バニラ	
フィリング用	分量
生クリーム	200g
ミルクチョコレート	300g

クリスマスケーキ 作り方

- オーブンを180°Cに予熱します。オーブン皿（直径24cm）に油を塗ります。オーブンペーパーを内側の底と側面に敷きます
- 卵黄と卵白を分けます。
- 常温に戻したバターと半量の砂糖を、ボウルの中でクリーム状にします。
- に卵黄2つを加え、よく混ぜます。バニラとヨーグルトを加えます。
- ふるったドライイーストを4.に加えます。
- 別のボウルで、分けておいた卵白2つを電動ハンドミキサーで白っぽく泡立てます。それから残りの砂糖をゆっくりと加え、角がぴんと立つまで泡立てます。
- 金属製の大きなスプーンを使って、5.のバターに6.の卵白の半分を加え、やさしく切るように混ぜ合わせます。残り半分の卵白を加えて同様にします。
- 準備したオーブン皿に7.を注ぎ入れ、180°Cで45~50分程度焼きます。串を刺してみても、火が通っていることを確かめます。
- ミルクチョコレートガナッシュのフィリング：小鍋に生クリームを注ぎ、弱火にかけます。ふつふつとしてきたら火から下ろし、チョコレートを加えて溶かします。滑らかな粘りのあるフィリングができあがります

。できあがったフィリングを冷まします。

10. 小さいスティック状のチョコレート味のシュガーペー
ストから、小さなツリーと星の形を切り出します。
11. 金色の粉末食用着色料でシュガーペーストの星を覆い
、ラップなどの覆いをせずに約1時間置いて固めます。
12. ケーキを横半分に切ります。ヘラを使って、ミルクチ
ョコレートのガナッシュを内側に塗ります。続いて、
フェレロ
ロシェをケーキのふちに沿ってぐるりと2列に並べます
。
13. 最後に、両先のとがった爪ようじをツリーと星の半分
まで刺したものを、ケーキの上に刺して飾ります。