



バレンタインデーの ハート形ケーキ

所要時間: 1時間30分 ~人分: 8人 難易度: ●●○ ふつう

材料

ケーキ	分量
卵	4個
卵黄	2個
砂糖	200g
薄力粉	200g
すりつぶしたヘーゼルナッツ	50g
イースト	6g
塩 ひとつまみ	
お好みに応じてクラッシュヘーゼルナッツ	

バレンタインデーのハート型ケーキ 作り方

- ボウルの中で、卵（卵黄も含む）と砂糖を電動ハンドミキサーで攪拌して、なめらかに泡立てます。
- 薄力粉とイーストと塩をふるいにかけます。
- の粉類を1.の卵に入れ、底からすくい上げてゆっくりと切るように混ぜます。ヘーゼルナッツを加えます。ハートの型（直径約22cm）にバターを塗り、180℃で45～50分焼きます。
- 冷ましてから横半分に切り、ヘーゼルナッツクリームを挟みます。
- ケーキの外側にもヘーゼルナッツクリームを塗ります。縁をフェレロロシエで飾ります。クラッシュヘーゼルナッツを中央に散らします。
- 赤いシュガーペースト少量を使って小さなハート形を作り、ケーキにのせます。