



バースデーケーキ

所要時間: 2時間
 ~人分: 8人
 難易度: むずかしい

材料

ケーキ 分量

大きなケーキ型 直径24cm、高さ10cm

生クリーム 330g

砂糖 330g

全卵 4個

薄力粉 280g

ヘーゼルナッツパウダー 50g

ベーキングパウダー 16g

バニラ 10g

デコレーション 分量

ホワイトチョコ 1500g

フェレロ ロシエ お好みに応じて適量)

バースデーケーキ 作り方

1. あらかじめ冷蔵庫で冷やしておいた生クリームを泡立てます。
2. 大きなボウルに卵と砂糖を入れて、電動ハンドミキサーで15分程度攪拌します。
3. ふるいにかけて薄力粉とヘーゼルナッツパウダー、ベーキングパウダーを2.のボウルに投入し、さらにバニラを加えます。最後に1.で泡立てた生クリームを加え、底からすくい上げて切るように混ぜます。
4. 180℃に予熱したオーブンにスポンジケーキを入れ、30分焼きます。それから、160℃で20分焼きます。
5. 上の層を作ります。直径18cm、高さ10cmのケーキ型を使い、材料を半量にして、上記のレシピの手順を繰り返します。それぞれのスポンジケーキは、後で横に三等分にします。
6. 小鍋に生クリームを注ぎ、弱火で温めます。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。
7. ヘラを使ってミルクチョコレートのガナッシュをケーキの内側に挟み、外側にも塗り広げます。ホワイトチョコレートを湯煎して溶かし、ケーキの上からたらし表面を覆います。



8. 上の層を下の層に重ね、下の層の縁に沿ってぐるりとフェレロロシェを並べて、デコレーションを仕上げます。