발렌타인데이 하트 모양 케이크

소요시간: 1시간 30분

사람 수: 8 인분

수준: ●●○ 중간

재료

케이크의 경우	양
달걀	4개
달걀 노른자	2개
설탕	200g
밀가루	200g
분쇄 헤이즐넛	50g
빵효모	6g
소금 한 꼬집	1
잘게 부순 헤이즐넛, 입맛에 따라	

발렌타인데이 하트 모양 케이크 ~ 단계별 설명

1. 볼에 달걀(달걀 노란자 포함)과 설탕을 넣고 전기 믹서기로 휘저어 부드럽고 거품같은 혼합물을 만든다.
2. 밀가루, 이스트, 소금을 체로 친다.
3. 체로 친 분말을 혼합물에 넣고 아래에서 위로 천천히 접는다. 헤이즐넛을 넣는다. 하트 모양 틀(지름 약 22cm)에 버터를 바르고, 섭씨 180도에서 45-50분간 굽는다.
4. 식으면, 파이를 자르고 헤이즐넛 크림으로 속을 채운다.
5. 동일한 크림을 파이의 겉에 바르고 파이 가장자리를 페레로 로쉐로 장식한다. 가운데에는 잘게 부순 헤이즐넛을 뿌린다.
6. 빨간 슈가 페이스트 약간으로 작은 하트를 만들어 케이크 위에 올린다.