



◇ 材料

レモンケーキ型 12~13個分

卵2個
 砂糖100g
 薄力粉110g
 ベーキングパウダー...小さじ1/2
 無塩バター100g
 レモンの皮すりおろし ..1/2個分
 レモン汁1/2個分
 オレンジキュラソー大さじ1

レモンオイル少々
 レモンピール10g

トッピング

あんずジャム100g
 水少々
 オレンジキュラソー大さじ1
 レモンチョコレート300g

◇ 作り方

準備

1. 卵白を泡立て、砂糖を2~3回に分けて加えながら、しっかりとしたメレンゲを作る。
2. 卵黄を加えてさらに泡立て、バニラオイル、オレンジキュラソー、レモンの皮、汁、レモンピール、ふるった粉を混ぜる。
3. 粉っぽさが無くなったところで熱い溶かしバターを加えて混ぜる。
4. 型の8分目まで生地を入れ、予熱したオーブンで、160~180℃で20~25分焼く。
5. 型から出して、表面にあんずジャムを塗る。
6. 湯煎でと化したレモンチョコを表面につけて仕上げる。
7. チョコレートが固まったら、レモンケーキの紙に包む。

1. 薄力粉とベーキングパウダーを振るう
2. バターを溶かし、レモンピールを細かく切る。
3. 型にバターを薄く塗って粉をふり、冷やしておく。
4. あんずジャム、水、オレンジキュラソーを火にかけてなめらかに混ぜておく。

