

オレンジ ケーキ



◇ 材料

パウンド型24cm 2本分

無塩バター …… 160g
 砂糖 …… 160g
 卵黄 …… 4個分
 オレンジ果汁 …… 100g
 コアントロー …… 大さじ1
 オレンジオイル …… 少々
 薄力粉 …… 200g
 B. P. …… 6g

卵白 …… 4個分
 砂糖 …… 10g

その他

オレンジ薄切り缶詰め …… 11枚

仕上げ用 アプリコットジャム
 コアントロー

◇ 作り方

1. パウンド型に紙を敷いて底にオйлスプレーをふり、オレンジの薄切りを並べておく。
2. バターを柔らかくして砂糖を加え、しっかり混ぜる。
3. 卵黄を混ぜ、オレンジ果汁とコアントローを分離しないよう少しずつ混ぜる。
4. ふるった粉を混ぜ合わせる。
5. 卵白と砂糖でしっかりとしたメレンゲを作り、2～3回に分けて4と混ぜ合わせる。
6. 型に流しいれて、170℃に予熱したオーブンで、30～35分焼成する。
7. 型から出して粗熱をとり、高さを整えてひっくり返し、紙を取り除く。
8. アンズジャムを塗りやすい固さに温めてゆめめ、コアントローをお好みで混ぜて表面に塗る。

オレンジピールやオレンジスライスを細かくして、お好みで生地に混ぜて焼くのも

