

アロエ料理

アロエ入りティラミス風ケーキ

アロエ粉末をスポンジとフィリングに各小さじ2、アロエエキスをシロップに小さじ2加えたコーヒー風味のケーキ。アロエの風味はコーヒーの香りで感じず、「言われてみれば、食後に(アロエの)苦味があるかな？」程度の子どもも食べられるお手軽ケーキ。アロエとコーヒーの相性に着目。

調理時間：40分

ニガニガ度：☆☆☆☆★(食べやすい)



材料

●フィリング

| | |
|------------------------|-------|
| クリームチーズ (室温でやわらかくしておく) | 80g |
| プレーンヨーグルト | 20g |
| 砂糖 | 50g |
| 生クリーム | 150g |
| アロエ粉末 | 小さじ 2 |
| バニラエッセンス | 1cc |

●スポンジ(21cm)

| | |
|--------------|-------|
| 小麦粉 | 100g |
| たまご | 3個 |
| 砂糖 | 90g |
| インスタントコーヒー | 小さじ 2 |
| カラメル (または牛乳) | 20cc |
| アロエ粉末 | 小さじ 2 |

※共立てでもOK

アロエ入りティラミス風ケーキ

材料

●シロップ

| | |
|-----------|-------|
| 水 | 60cc |
| 砂糖 | 60g |
| コーヒーリキュール | 20cc |
| アロエエキス | 小さじ 2 |

●仕上げ

| | |
|-----|----|
| ココア | 適量 |
|-----|----|

作り方



- 1.あらかじめ小麦粉は アロエ粉末と一緒にふるっておく。
別立ての場合は、砂糖もふるう



- 2.スポンジを焼く(別立て):卵白を泡立て、卵黄を混合し、砂糖を加えてカラメル(or牛乳)に溶かしたコーヒーを混ぜて、小麦粉を加えてこねつける

作り方



3. 21cm型2枚に流し込み、200℃10分で焼き上げる



4. フィリング作り：クリームチーズをホイッパーで滑らかに混ぜて、小麦粉を加えてヨーグルトを混合しておく（乳せいは、なるべく入れない）



5. 別に生クリームに砂糖、アロエ粉末、バニラエッセンスをホイップし、4に加えて手早くかきまぜる



6. 冷えたスポンジを2枚ずつにスライスして、1番上を除き、シロップ（材料を混ぜただけのもの）を浸す



7. 1枚は表面を薄く取り、フラムにしてサイドにつけるためのものにする

作り方



8.フィリングでサンドする



9.サイドもナッペして、ケーキクリームを張り付ける



10.仕上げとして トップにココアを振りかけて完成



11.好きな大きさに切り分けてどうぞ