



Ohirune Lab*



ほろにがしっとり

カラメル&バニラケーキ

やさしく甘いバニラと、ほろにがカラメルの二層生地！
染みこんだカラメルがしっとり食感と香りを倍増させます。

Ingredients

★18×8センチパウンド型1個分

卵 … 1個
きび砂糖（お好みの砂糖） … 50g
バニラアイスクリーム … 100g
植物油（太白胡麻油など） … 50g
豆乳（または牛乳） … 15g（大さじ1）

[A]-----（※事前にふるっておく）-----

薄力粉 … 120g
ベーキングパウダー … 小さじ1

[B]-----（※事前につくっておく）-----

カラメルソース
きび砂糖（お好みの砂糖） … 100g
熱湯 … 50ml

※調理前にパウンド型にオーブンシートを敷いておく。

How to make

- 1 カラメルソース分の砂糖100gを鍋に入れて中火にかける。
砂糖が溶けて茶褐色になり、気泡が大きくなるまで鍋を揺すりながら煮詰める。火を止め鍋に熱湯50gを数回に分け入れ（飛びはね注意）、よく混ぜてカラメルを溶かす。熱いうちに耐熱容器などに入れ冷ます。
- 2 ステンレス製のボウルに卵と砂糖とバニラアイスクリームを入れ、ごく弱火でボウルを温めながら、砂糖とアイスクリームをよく溶かす。
- 3 火からおろし、油を2～3回に分けて加えながら泡立て器でよく混ぜて乳化する。更に豆乳（または牛乳）を加えてよく混ぜ合わせる。
- 4 [A]を加え、泡立て器でやさしく全体を馴染ませたら、ゴムべらに替えてむらが無くなるまでゆっくり混ぜる。
- 5 「手順4」の1/4量を別ボウルに取り分け、カラメルソース40gを加え混ぜ合わせる。オーブンを「(予熱)180℃」にセットする。
- 6 オーブンシートを敷いたパウンド型に「手順5」を流し入れ、型を少し持ち上げ数回落とし生地内の空気を抜く。
- 7 天板に型を乗せ、180℃のオーブンで「7～8分」焼く。
- 8 表面が平らに固まる（乾く）程度まで焼いたら、残りの「手順4」をすべて型に流し入れて生地内の空気を抜き、更に180℃のオーブンで「25分」焼く。
※焼き上がり10分前くらいに一度取り出し、上面にオーブンシートを敷き、同サイズのパウンド型やココットなど底の平らな耐熱容器を置くことで焼き上がりの表面（裏返した際の底面）を平らにすることが出来る。
- 9 焼き上がったらオーブンシートごと型から取り出し、ケーキクーラーなどに乗せ冷ます。粗熱が取れたら逆さまにひっくり返し（カラメル生地を上にし）、残のカラメルソースを好みの量かけ、ケーキが冷めてカラメルソースが固まるまで待つ。