

キウイフルーツのカスタードクリームケーキ

知人から庭で育ったキウイフルーツをたくさんいただきました。キウイフルーツは、「雌雄異株(しゅういしゅ)」。つまり、オスの木とメスの木があること。知人曰く、オス木1本とメス木4本を植えているとのこと。キウイフルーツはブルーベリーと並んで肥料を使わずに素人でも容易に育てられる果樹の代表格。今回は、カスタードクリームの上にやや酸味のある(国産は甘みは少ない)キウイフルーツを飾りました。

【材料】 23cm ケーキ型

□ キウイフルーツ	3 個
□ ホットケーキミックス	150 g
□ 卵	1 個
□ 牛乳	50cc
□ 砂糖	30g
□ バター	20g
★ 卵	1 個
★ 小麦粉	15g
★ 砂糖	20 g



★ 牛乳 50cc

【作り方】

0. バター20gにラップをして600Wの電子レンジで20秒、溶かしバターをつくる。
1. オーブンを200℃に予熱しておく。
2. まずはカスタードクリームづくり(材料は上記★)。ここでは無駄なく全卵を使う。
ボールに卵1個を割り入れ、白くなるまでハンドミキサーの高速で攪拌する。ここに砂糖20gを入れて、さらに高速で混ぜる。
3. 2に小麦粉15gをふるいながら入れ、牛乳50ccを加えて高速で混ぜる。最後に低速に変えて綺麗になるよう仕上げる。
4. 3を小鍋に移して弱火にかけ、焦げないように注意して水気を飛ばす。練り上がった火を止め、粗熱を取った後、裏ごしをする(これが大事)。ラップをして冷蔵庫で冷やす。
5. 次にケーキの生地づくり(材料は上記□)。
いつもと同じ、ホットケーキミックスに卵、牛乳、砂糖を入れてダマにならないようざっくり混ぜるだけ。
6. 23cmのケーキ型に入れて、180℃のオーブンで30分焼く(ケーキ型は百均の紙製でもよい)。
7. 焼いている間に、キウイフルーツをくし形に切っておく(または輪切り)。
8. ケーキが焼けたら冷めるまで待って、その上に冷やしておいた4のカスタードクリーム、6のキウイフルーツを飾って完成です。