

## パイナップルケーキ

「芯まで食べられる」という台湾産パイナップルを使ったケーキ。他の産地のパイナップルと比べて、糖度が高く、味に深みがあります。難しい政治のことはさておき、美味しくいただくことにしました。2つのパイナップルでホールケーキを4つ作り、先生方にプレゼントしました。



### 【材料】 24cm ホールケーキ

- |                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> 台湾産パイナップル        | 1/2個  |
| <input type="checkbox"/> ホットケーキミックス       | 200g  |
| <input type="checkbox"/> 牛乳               | 120cc |
| <input type="checkbox"/> 卵                | 1個    |
| <input type="checkbox"/> バター              | 20g   |
| <input type="checkbox"/> レモン汁             | 大きじ1  |
| <input type="checkbox"/> 生クリーム            | 180cc |
| <input type="checkbox"/> グラニュー糖           | 15g   |
| <input type="checkbox"/> あれば、キウイまたは缶詰チェリー | 適量    |



### 【作り方】

- 皮を取り除いた1/2のパイナップルを芯も含めて1cm角程度のさいの目に切る。
- 1の半分弱を鍋に入れ(残りは別の容器に残しておく)、大きじ1の水を入れ、中火で水がなくなるまで煮詰めた後、粗熱を取る。
- ホットケーキミックスに、牛乳100cc、溶かしたバター20g、卵1個を割り入れてざっくり混ぜる。
- 2の冷めたパイナップルを、3に加えて合わせ、円形の型に流す。テーブルの上で何度か型のまま叩くようにして空間がないように沈め、中央部分が少し凹むように整える(焼くと中央部が膨らむため)。
- 180度に予熱したオーブンで、4を180度で20分焼く。
- 5が冷めたら、横から2つに切る。
- この間に、良く冷えた生クリームにグラニュー糖を加えて、ホイップする。
- ケーキの間にホイップしたクリームを塗り、2で残しておいたパイナップルの半分を並べる。
- ケーキの上部にホイップクリームをたっぷり塗り、その上に残りのパイナップルを飾って完成！  
あれば中央に1cm角に切ったキウイやチェリーを飾ると良い。