

柿とバナナのケーキ

今回は少し手の込んだスイーツに挑戦です。と言っても、柿とバナナのケーキの上に、柿のゼリーを乗せるというもの。柿の上品な甘さにバナナを加えて豊かな甘さのケーキにしました。これだけで単品として完成ですが、柿を使ったゼリーを乗せ、ホールケーキらしい飾りにしてみました。さて、味は…？

【材料】 18cmの底抜け丸型ケーキ 1個分

〈柿ケーキ〉

- | | |
|---|------|
| <input type="checkbox"/> 柿(180g、できるだけ熟したもの) | 1個 |
| <input type="checkbox"/> バナナ (完熟) | 2本 |
| <input type="checkbox"/> 砂糖 | 40g |
| <input type="checkbox"/> レモン汁 | 大さじ1 |
| <input type="checkbox"/> ホットケーキミックス | 200g |
| <input type="checkbox"/> 卵 | 1個 |
| <input type="checkbox"/> 牛乳 | 40cc |
| <input type="checkbox"/> レモン汁 | 大さじ1 |



〈柿ゼリー〉

- | | | | |
|---|-------|--|-------------|
| <input type="checkbox"/> 柿(180g、熟したものが良いが柔らか過ぎないもの) | 2個 | | |
| <input type="checkbox"/> ゼラチン | 3g+1g | <input type="checkbox"/> 水 | 大さじ1 + 小さじ1 |
| <input type="checkbox"/> レモン汁 | 大さじ1 | <input type="checkbox"/> 好みでブランデー、バニラエッセンス | |

【作り方】

0. オーブンを160℃に予熱しておく。
1. 耐熱ボールにバナナを入れてフォークなどでつぶす。柿は皮をむいて(種があれば取り除く)、粗みじんにして、バナナと合わせ、レモン汁大さじ1、砂糖を加える。
2. ラップをかけずに、500Wの電子レンジで3分加熱する。その後、粗熱をとる。

3. ボールに、卵、牛乳、ホットケーキミックスの順で、最後に 3 を加えてよく混ぜる。クッキングシートを敷いた底抜けケーキ型に流し入れ、160℃で 60 分焼く。竹串を刺しても何もついてこなければ焼き上がり。ケーキを焼いたら、粗熱をとる。
4. 冷めたケーキの上部を 5mm 程度、真横から包丁で切り落とし、平らにする。
5. 次に、柿ゼリーをつくる。熟した柿 1 個の皮をむきフードプロセッサーでピューレ状にする。
6. 4 を小鍋に移し、レモン汁、好みにバニラエッセンスを加え、ふつふつするまで加熱する。甘みが足りないようなら砂糖を加える(今回は 10g 足した)。
7. 粉ゼラチンと水を合わせて 500W の電子レンジで 30 秒加熱して溶かして 6 に加え、ラップを敷いた紙製 18cm ケーキ型の中に流し入れ、冷蔵庫で 1 時間程度、冷やし固める。
8. 7 をラップごとケーキ型から抜き出して、3 のケーキの上に載せる。
9. 残りの柿 1 個を 3mm 幅にスライスし、8 のゼリーの表面に押し付けるようにして飾る。
10. ゼラチン 1g に水小さじ 1 を入れて電子レンジで 20 秒程度加熱して溶かし、ハケなどで柿の表面に塗る。
11. さらに、食べる直前まで冷蔵庫で冷やしてから食べる。