

## 学生の手作りレシピ

# チョコマーブル シフォンケーキ

【1人分:248kcal】



## 材料(1ホール8人分)

## &lt;シフォンケーキ&gt;

薄力粉	90g
ベーキングパウダー	4g
卵	290g
上白糖	95g
コーンスターチ	12g
水	65ml
油	24g
塩	1g
ココアパウダー	12g
水	24ml

## &lt;トッピング&gt;

生クリーム	120ml
上白糖	12g
バニラエッセンス	少々
いちご・1個	8個

## 作り方

## &lt;シフォンケーキ&gt;

- ①薄力粉・ベーキングパウダーを合わせ、ふるいにかける。
- ②ココアは熱湯で溶かしておく。
- ③卵は卵黄と卵白に分ける。
- ④卵黄を白いクリーム状になるまでよく混ぜる。  
そこに生地用の砂糖3/4を3~4回に分け加えて混ぜる  
(1/5はメレンゲ用にとっておく)
- ⑤③にサラダ油を3~4回に分け加え混ぜる。
- ⑥④にふるい合わせた粉を3~4回に分け加え、底の方から混ぜる。  
メレンゲを作る。卵白を少しあわ立て塩を加え、さらによく泡立てる。
- ⑦③で残した砂糖を3~4回に分けて加え、泡立てる。
- ⑧⑦にココアパウダーも3~4回に分けて加え泡立てる。
- ⑨メレンゲ加え、底から持ち上げ泡を潰さないようにさっくり混ぜる。  
2/3量の生地を型に流す。
- ⑩残りの生地に②のココアを加える。
- ⑪流した生地の上に、⑨の生地を流し、マーブル模様になるよう少し混ぜる。
- ⑫160℃のオーブンで30分焼く。

## &lt;トッピング&gt;

- ①生クリームに砂糖・バニラエッセンスを混ぜ、泡立てる。
- ②デザート皿にケーキを盛り、クリームと苺を飾る。

~POINT~