



ケーキはどうやって作るの

ケーキ作りの基本は、土台のカステラをじょうずに作る

ここでは、デコレーションケーキの作り方を説明しましょう。

まず、ケーキの土台になるカステラを作ります。卵をよくあわ立てて、砂糖とかおりのもとを入れ、次に、小麦粉を入れて混ぜ合わせ、それを、型に流しこみます。これを、180度くらいのオーブンで、30分から40分かけてゆっくりと焼きます。焼き上がったら、型から取り出し、自然にさめます。

きれいにかざりつけをする

このカステラをショートケーキのようにかざるには、生クリームに砂糖を入れて、あわ立てたものを表面にぬりつけ、残りは、ふくろに入れてしぼり出し、イチゴやオレンジのフルーツなどといっしょにかざりつけます。この場合、生クリームではなく、バタークリームを使うこともあります。（監修・青木 国夫）

