

料理研究家 中村史さん監修レシピ

## レモンソーダケーキ



材料 26cm×19cmオープン角皿(※)

※オープン角皿のサイズはオープンにより様々ですので上記のサイズに準ずる大きさがあればOKです。

### ソーダケーキ

- 雪印北海道バター 食塩不使用 …… 60g
- 砂糖 …… 100g
- 卵 …… 大1個
- レモンの皮すりおろし …… 1/2個分
- 炭酸飲料 …… 50ml
- 薄力粉 …… 100g
- ベーキングパウダー …… 小さじ3/4
- 重曹 …… 小さじ1/4

### ソーダレモンシロップ

- 炭酸飲料 …… 150ml
- 砂糖 …… 20g
- レモン汁 …… 20ml

### ホイップクリーム

- フレッシュ 北海道産生クリーム使用… 200ml
- 砂糖 …… 20g
- レモンの皮・ミントの葉・ハチミツ …… 適量

※「雪印北海道バター 食塩不使用」はサイコロ状に切ったほうが混ぜ合わせやすいです。

## 作り方



1 「雪印北海道バター 食塩不使用」をクリーム状にし、砂糖を加え白っぽくなるまでよくすり混ぜる。



2 ほぐした卵を徐々に分けて加え、レモンの皮のすりおろしを加える。



3 ②に混ぜ合わせてふるった粉<sup>A</sup>と炭酸飲料を何回かに分けてそれぞれ交互に加えてなめらかに混ぜる。  
※炭酸の力でフワフワの食感に焼きあがる。サイダー、レモン味炭酸飲料、など好みの炭酸飲料でOK。



4 紙を敷き用意した型に平らに流し入れ、170℃のオーブンで約20分焼く。



5 焼き上がったら型から紙ごと生地を取り出し、荒熱がとれたら紙をはずしておく。



6 ソーダレモンシロップの材料を合わせ、冷ました型にシロップを半量入れ、生地を浸す。



7 ⑥にケーキを入れ、上から残りのシロップをかけてしみ込ませる。



8 ⑦を冷凍庫に入れて半冷凍くらいに凍らせる。



9 半冷凍の状態で一口大に切る。  
※切り分けて解凍保存し、食べる分だけ取り出して頂くと便利なデザートになりますよ。



10 「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」は砂糖を加えて泡立て、グラスにケーキとクリームを交互に盛合わせ、上からハチミツ、レモン汁、皮をあしらって供する。



味はバターで決まります

**雪印北海道バター**  
食塩不使用

