



雪印メグミルク 栗原はるみの「私のミルクレシピ」

2015 May

バナナオムレツケーキ

材料(4個分)

- スポンジケーキ(直径18cmケーキ型1台分)
 - 卵 3個
 - グラニュー糖 90g
 - 「雪印メグミルク牛乳」 大さじ1
 - 薄力粉 90g
- カスタードクリーム
 - 「雪印メグミルク牛乳」 1と1/2カップ
 - 卵黄 3個分
 - グラニュー糖 80g
 - 薄力粉 大さじ2
- 「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」 1パック
- グラニュー糖 大さじ4
- バナナ 4本

- 準備 ● スポンジケーキ(直径18cmケーキ型1台分)
● オープンは170°Cに予熱する

作り方

- 1 ボウルに卵を割り入れ、ハンドミキサーでほぐし、グラニュー糖を加え白っぽくもったりとするまでよく泡立てる。牛乳を加えて混ぜ、薄力粉をふり入れて手早く合わせる。
- 2 型に(1)の生地を流し入れ、表面をならす。台に数回軽く当てて空気を抜き、170°Cのオーブンで約30分焼く。
- 3 焼き上がったら型から出して網にのせる。粗熱が取れたら大きめのビニール袋に入れて冷ますと、生地がしっとりする。クッキングペーパーをはずし、横4枚にスライスする。
- 4 カスタードクリームを作る。牛乳を温めておく。ステンレスの小鍋に卵黄とグラニュー糖を入れ、泡立て器でよくすり混ぜる。薄力粉をふるい入れ、さらに混ぜる。牛乳を2〜3回に分けて加え、全体になじむまでそのつど混ぜる。鍋を火にかけ、かき混ぜながらとろみがつくまで弱火で5〜6分煮る。火を止め、ときどき混ぜながら冷ます。
- 5 ボウルに生クリームとグラニュー糖を入れ、ハンドミキサーでかたく泡立てる。
- 6 ラップにスライスしたスポンジケーキを1枚のせ、カスタードクリーム1/4量を塗る。さらにホイップクリーム適量を塗り、皮をむいたバナナを真ん中より少し上にのせる。
- 7 ラップごと半分たたんでしっかりと包み、ラップの両端をひねる。残りも同様に作る。なじんだら食べやすく切り分け、器に盛る。