



雪印メグミルク 栗原はるみの「私のミルクレシピ」

2015 November

蒸しケーキ

材料(6個分)

- 卵 2個
- 砂糖 50g
- 「北海道コンデンスミルク」 大さじ1
- A
 - 上新粉 60g
 - ベーキングパウダー 小さじ1/3
- カスタードクリーム
 - 「雪印メグミルク牛乳」 1カップ
 - 卵黄 2個分
 - 砂糖 50g
 - 薄力粉 大さじ1 1/2
- ホイップクリーム
 - 「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」 1/2パック
 - 砂糖 大さじ2
- メープルシロップ・ラム酒 各適宜

作り方

- 1 卵は卵黄と卵白に分けてそれぞれ別のボウルに入れ、砂糖を半量ずつ加える。
- 2 卵黄と砂糖は白っぽくなるまでよくすり混ぜ、コンデンスミルクを加えて混ぜる。
- 3 卵白と砂糖は角が立つまでしっかりと泡立て、メレンゲを作る。
- 4 (2)にAを合わせてふるい入れ、混ぜ合わせる。
- 5 (3)の半量を(4)に加えてよく混ぜ、さらに残りのメレンゲを加えて泡が消えないように手早く合わせる。
- 6 (5)を等分して容器の8分目くらい流し入れ、蒸気の上がった蒸し器で約12分蒸す。
- 7 カスタードクリームを作る。牛乳は沸騰直前まで温める。ステンレスの小鍋に卵黄と砂糖を入れ、泡立て器でよくすり混ぜる。薄力粉をふるい入れて混ぜ、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、弱火で5〜6分かき混ぜながらとろみがつくまで煮る。火を止めてときどき混ぜながら冷ます。
- 8 ホイップクリームを作る。ボウルに生クリームと砂糖を入れ、好みのかたさに泡立てる。
- 9 (6)が蒸し上がったら、カスタードクリームやホイップクリームを添えたり、メープルシロップやラム酒を好みでかけていただく。