

さつまいもショート

■材料 8個（1台）分

<スポンジ>

卵	2個
グラニュー糖	70g
薄力粉	70g
バター	20g

<リンゴのコンポート>

リンゴ	1個
グラニュー糖	100g
レモン汁	7g



<さつまいもの甘煮>

さつまいも	200g
グラニュー糖	40g
レモン汁	15g

<さつまいもペースト>

さつまいも	250g
グラニュー糖	50g～*
クリーム 35%	50g～*

* 印は味見で調節

<さつまいも生クリーム>

さつまいもペースト	50g
クリーム 35%	100g

<コーティングクリーム>

クリーム 35%	150g
グラニュー糖	20g

<仕上げ>

シロップ	
グラニュー糖	10g
水	20g
黒ごま	少々

■ 作り方

<さつまいものペースト>

- ① さつまいもをきれいに洗う。皮を剥いて輪切りにカットし、水に浸してアク抜きをする。(5~10分)
- ② 鍋にさつまいもが浸る量の水を入れて串が刺さるまでゆでる。
- ③ 温かいうちに網でこし、グラニュー糖を味見しながら加えていく。
- ④ 鍋に移し、火にかけてクリームを少量ずつ加えていく。

<スポンジ>

- ① 卵を割り、グラニュー糖を入れ、人肌まで温めながら、グラニュー糖を溶かす。
- ② ①に薄力粉をふるったものを加え、切るように混ぜる。
- ③ 溶かしバターを②に加え、同じように混ぜる。
- ④ 190℃のオーブンで20分焼く。

<リンゴのコンポート>

- ① リンゴを洗い皮をむき、8等分にしいちよう切りにする。
- ② ①で切ったリンゴと他の材料をすべて鍋に入れ、火が通るまで煮れば出来上がり。

<さつまいもの甘煮>

- ① さつまいもをきれいに洗い、皮ごと輪切りにする。
- ② ①で切ったさつまいもと他の材料をすべて鍋に入れ、さつまいもの中心まで火が通るまで煮れば出来上がり。

<さつまいもの生クリーム>

- ① ペーストに生クリームを加え、8分立てにする。

<コーティング用クリーム>

- ① 生クリームにグラニュー糖を加え、7分立てにする。

<組み立て>

- ① スポンジを2cmの幅のものと1.5cmの幅にカットする。さつまいもの甘煮とリンゴのコンポートを5mm角にカットする。
- ② シロップを作る水とグラニュー糖を鍋に入れ、沸騰したら氷水にあてる。
- ③ 2cmのスポンジにシロップを染み込ませ、さつまいもペーストを1cmの厚さに塗る。
- ④ リンゴのコンポートとさつまいもの甘煮を③の上に均等に並べる。
- ⑤ ④の上にさつまいもの生クリームを5mmの厚さに塗る。
- ⑥ 1.5cmのスポンジにもシロップを塗り、シロップを塗った方をさつまいもの⑤の上にのせる。
- ⑦ ⑥の表面にもシロップを打ち、コーティング用クリームでコーティングする。
- ⑧ ⑦のケーキにスポンジを攪拌したものを上面と側面につける。
- ⑨ ⑧を8カットにし、粉砂糖を全体にかける。さつまいもの甘煮を3つのせ、ナパージュ(つや出し・・・分量外)を塗り、黒ごまをかける。