

抹茶とうふ

ロールケーキ



南禅寺順正
さこ ひら ゆう た
迫平 裕太

今回は、冷やしておいしい夏のとうふスイーツということで、抹茶を使ったロールケーキを作ってみました。

ロールケーキ生地にとうふを加えることで、しっとりした食感に仕上げています。良質なタンパク質が豊富なおふと、カテキンたっぷりの抹茶を組み合わせることで、栄養的にもとってもヘルシー。季節のフルーツなどを添えれば、ご来客時のおもてなしにも喜ばれますよ。ロールケーキ型がない場合は、オーブンの天板でも代用可能です。ぜひ作ってみてくださいね。

材料

とうふ	150g	A	生クリーム	200cc
卵	4個		グラニュー糖	60g
グラニュー糖	60g		抹茶	適量
薄力粉	30g		ゆで小豆	適量

作り方

1. とうふは水切りする。卵は卵黄と卵白に分け、それぞれ別のボウルに入れておく。オーブンを180度に予熱しておく。
2. 1の卵黄にグラニュー糖を加えて泡立て器でよく混ぜ、薄力粉を入れてダマにならないよう混ぜる。その後、水切りしたとうふを加えて崩しながら混ぜる。
3. 1の卵白を泡立て器でピンと角が立つまでしっかり泡立てる。
4. 3の半量を2に加えてよく混ぜ、残りの半量をゴムべらで泡をつぶさないようさつくりと混ぜる。
5. ロールケーキ型(またはオーブンの天板)にクッキングシートを敷いて4を流し入れ、型ごと2〜3回トントンと落として空気を抜く。
6. 予熱しておいたオーブンで15分間焼く。焼き上がったらシートをはがしてラップで包み、冷ます。
7. Aをボウルで泡立てて水溶き抹茶を加え、長方形にカットした6に適量に乗せて巻き簞で巻く。巻き簞のまま1時間冷蔵庫で冷やし、カットすれば出来上がり。お好みでゆで小豆を添えてください。



生地を混ぜ合わせる時、卵白の泡をつぶさないよう気をつけて。巻いた後はよく冷やすときれいにカットできます。