

(はかり不要！！計量カップとスプーンでOK！)

長いもシフォンロール

25 × 40 cm天板

〔生地〕

小麦粉	1カップ
煮豆	おおよそ1カップ (お好みの豆 半分くらいにカット)
砂糖	180cc
卵	4個
長いも摩り下ろし	1/4カップ
油 (エコナ以外)	1/4カップ
豆乳 又は 水	1/4カップ
塩	ひとつまみ

〔シロップ〕

豆乳	大匙3
砂糖	大匙2

〔クリーム〕

生クリーム	1カップ
砂糖	大匙2
キルシュ	少々

下準備 ・オーブン 190 に予熱

- ・小麦粉を2回ふるう
- ・オーブンシートを天板にあわせて4隅に切り込みを入れて敷く

卵黄を解きほぐし、砂糖の半分を加え、白くモッタリするまで(マヨネーズ状になるまで)泡だて器で混ぜる

に長いも、油、豆乳の順で、その都度しっかり混ぜ合わせる

別のボウルに卵白、塩を混ぜ、泡立って来たら、砂糖の残り半分を3回に分けて加え、固いツノが立つまで泡立てる

に (メレンゲ) 3分の1を泡だて器でなじむまで混ぜる

残りのメレンゲ3分の2全部をゴムベラで(まだ白い所が有るくらいまで)混ぜる

小麦粉を2回に分けて振るい入れなじむまで混ぜる

刻んだ豆を加え軽く混ぜる 生地が出来上がり

天板に高い位置から流し込み、全部入れたら、下からトントンと2 - 3回ほどたたき、空気抜きをする

180 に下げたオーブンで17分焼く

焼き上がり後、天板からはずし冷ます

シロップの材料を鍋に入れ、ほんの少しとろみが付くまで煮詰め、冷ます。

生クリームに砂糖を加え泡立て、仕上げにキルシュを加える

冷めたスポンジの焼き面を上にしてシロップを刷毛で塗り、クリームを塗り巻く

完成！！