

## ☆ 食品ロス解消レシピ ☆

### 茶殻ケーキ 2種のクリームを添えて



〈材料〉クリーム  
茶殻 20g  
生クリーム 100ml  
トッピング用の栗の甘露煮

#### 〈材料・6人分〉

##### (型6号)

卵 (L)	… 3個
グラニュー糖	… 100g
小麦粉 (薄力粉)	… 90g
牛乳	… 35g
バター	… 20g
サラダ油	… 20g

#### (食品ロスに関する事)

日本では、年間621万トンの食品廃棄物が出されています。これは、一人あたり1日にお茶碗約1杯分の食品を捨てている計算になります。

その中で、約半数は家庭から出ています。

#### 作り方

- ① オーブンを170度に予熱。卵を卵黄と卵白に分ける。
- ② 器に牛乳、バターを入れてレンジにかけてバターを溶かしサラダ油を入れて溶かし混ぜる。
- ③ ボウルに卵白と塩ひとつまみを入れてハンドミキサーの「中」で少し白っぽくなるまで泡立てる。
- ④ ③にグラニュー糖を3回に分けて入れ終わったら「高」に切り替えて約5分泡立てる。
- ⑤ 角が立つまでやったら「中」に切り替えて3分泡立てる。
- ⑥ 「低」に切り替えて1分泡立ててキメをととのえたメレンゲに卵黄を入れ全体が卵色になるまで混ぜる。
- ⑦ ⑥に薄力粉をふるい入れ、ゴムベラで底からすくうように混ぜる(ダマがなくなるまで)。
- ⑧ ミルクバターを2回に分けて入れ、ボウルを回しながら15回混ぜる。
- ⑨ 型より高い位置から生地をまんべんなく流し入れる(あらかじめ型に敷いたクッキングシートにバターを塗る)。
- ⑩ 流し入れたら10cmほど高いところから落とし気泡をぬく。
- ⑪ オーブンで180~190℃で30分焼く。
- ⑫ 焼き上がったら、塗れ布巾の上に置き、ふたたび20cmほど高いところから落とし、型からはずす。
- ⑬ あら熱がとぶのを待ち、クリームを添えて完成。