



# さっぱりレモンケーキ

牛尾 向日葵

## 材料・分量(4人分)

生クリーム	100ml	オレンジ	1個
砂糖 A	8g	レモンの薄切り	4枚
卵	2個	ミントの葉	適量
ホットケーキミックス	150g	粉砂糖	お好みで
レモン汁	小さじ2		
砂糖 B	72g		
マスカルポーネ	50g		

## 作り方(時間:50分)

- ① 生クリームに砂糖 A を加えながらふわっと泡立てる。トッピング用に20g残しておく。
- ② 卵、ホットケーキミックス、レモン汁、砂糖 B、マスカルポーネを混ぜ、そこに①を入れ、優しく混ぜる。
- ③ クッキングシートを敷いたケーキ型に生地を流し入れ、160度に予熱したオーブンで30分焼く。
- ④ オレンジ、レモンを飾り切りにする。
- ⑤ ケーキにオレンジ、レモンをトッピングし、ミントをそえて完成。お好みで粉砂糖をかける。

## セールスポイント

レモン汁を多めにし、さわやかな酸味を効かせました。

マスカルポーネとレモンという相性抜群のコンビで、

さっぱりと食べられるケーキにしました。