



## ジュマロフ

クリームチーズの酸味の中にレーズン、アプリコットの甘酸っぱさがアクセントになっている。アーモンドなどのナッツ類の食感も楽しいお菓子。

### 材 料 (5cm×H2cm・30個分)

クリームチーズ	560g	アーモンド	120g
発酵バター	260g	カシューナッツ	100g
グラニュー糖	220g	ドライアプリコット	150g
卵黄	180g	薄力粉	110g
卵白	240g		
グラニュー糖	200g		
カリフォルニア・レーズン (ラム酒漬け)	200g		
レーズン・コンセントレート	50g		

### 作り方

- ・アーモンド、カシューナッツは軽くローストしておきレーズン大にカットしておく。
- ・ドライアプリコットもレーズン大にカットしておく。
- ・クリームチーズは湯煎にかけて柔らかくしておく。
- ・薄力粉はふるっておく。

- ① 湯煎にかけたクリームチーズとポマード状にした発酵バターを合わせる。
- ② グラニュー糖と卵黄をすり合わせ、①に加える。さらにレーズン、レーズンコンセントレート、カットしたアーモンド、カシューナッツ、ドライアプリコットを合わせる。
- ③ 卵白とグラニュー糖でメレンゲを軽くたてる。(泡立てすぎると焼成したとき初め浮いた生地が、後で沈んでおちてしまうので)6分立てくらいにたてる。
- ④ ②の生地に③のメレンゲを1/2合わせてから、ふるった薄力粉を混ぜ合わせる。
- ⑤ さらに残りのメレンゲを④に合わせる。
- ⑥ 型に絞りだし約160℃のオーブンで約30～40分焼成する。(オーブンによって温度・焼成時間は調節してください)