

パイ包み焼き

パイ生地がサクサク、中のパウンドケーキはしっとりとコクがあって2つの美味しさが楽しめるお菓子です。



材 料

<フルーツケーキ>

無塩バター …… 100g
グラニュー糖 …… 70g
全卵 …… 75g
卵黄 …… 15g
ケーキクラム …… 80g
薄力粉 …… 25g
ベーキングパウダー …… 2g
ラム酒 …… 15g
蜂蜜 …… 15g
カリフォルニアレーズン(ラム酒漬け) …… 20g
オレンジピール(刻んであるもの) …… 15g
アップルプレザーブ …… 25g
クルミ …… 15g

<パイ生地>

通常の配合で仕込みます。… 適量

準 備

- ・バターは室温にもどしておきます。
- ・卵はほぐして合わせておき冷蔵庫で冷やしておきます。
- ・薄力粉、ベーキングパウダーは合わせてふるっておきます。
- ・ラム酒づけのレーズンは水気をきっておきます。
- ・クルミは軽くローストして刻んでおきます。
- ・パウンドケーキの型に紙を敷いておくかショートニングを塗り薄く粉をはたいておきます。

作 り 方

1. パイ生地を通常の方法で仕込んで冷蔵庫で休ませておきます。

2. フルーツケーキを仕込みます。(前日に焼き上げておいて粗熱をしっかりと取っておきます)

- ① 室温に戻したバターをホイッパーでまわせるくらい柔らかく、クリーム状にします。その中に砂糖を数回に分けて入れ、空気を含ませるようにホイップしていきます。
- ② ①のバターが白っぽくなったら溶きほぐしておいた卵を少しづつ加えていきます。卵が完全に合わさったらラム酒、蜂蜜を加えます。
- ③ ②に粉類とクラムを入れザックリと切るように混ぜて生地が艶っぽくなるまでしっかりと混ぜ合わせます。
- ④ パウンドの型に生地を流し160℃で55～60分焼きます。型からはずして粗熱をとっておきます。(焼成温度、時間は目安ですので各ご家庭のオーブンによって調節してください。)

3. 仕上げます。

- ① パウンドケーキの大きさに合わせて1.5mmの厚さに伸ばしたパイ生地を巻きつけて180℃のオーブンで約20分焼き上げます。(焼成温度、時間は目安ですので各ご家庭のオーブンによって調節してください。)