

## ウィークエンド

ラム酒とココアの苦味が生きたしっとりとした口溶けのよいパウンドケーキ



材料(ケーキ型×10(使用する型の大きさや数によって配合量を調節してください))

A	バター	465g	C	ラム酒	100g
	タンプルタン	960g		ザンテ・カラント	500g
	(タンプルタンの基本的配合)			重曹	5g
	アーモンド	125g	D	強力粉	115g
	砂糖	37.5g		薄力粉	115g
	粉糖	100g		ココアパウダー	150g
B	全卵	100g	E	卵白	300g
	卵黄	170g		グラニュー糖	108g
				ラム酒	100g

### <作り方>

B: 卵類はほぐしておき合わせておく。

C: ザンテ・カラントは漬け込まずCの配合のものを全部合わせておく。

D: 粉類、ココアパウダーは合わせてふるっておく。

1 Aの室温に戻したバターとタンプルタンを混ぜ、Bの卵を少しずつ加え、混ぜ合わせながら立ててゆく。

2 Eでしっかりとメレンゲを泡立てる。

3 合わせておいたCを1に加える。

4 3にメレンゲと粉類を半分ずつ交互に合わせる。

5 型に内容量250gづつ流し込み、オーブンで180℃、50分焼成する。

6 焼きあがったらハケでラム酒を塗り染み込ませる。