

# 苺のロールデコレーション ケーキ（米粉）

## 作り方

- 1 米粉はふるう。天板にクッキングシートを敷く。
- 2 ボールに卵白を入れ泡立てる。砂糖を少しずつ入れる。更に固く泡立てる。
- 3 2に卵黄を加え泡立て米粉を入れ半分混ぜたところで、オイル、ヨーグルト、牛乳、バニラ、ラム酒を加え混ぜ天板に流す。
- 4 3を160度のオーブンで13～15分位焼き冷ます。
- 5 苺1/2パックは粗く刻む。生クリームはボールに入れ砂糖を加えホイップしラム酒を入れる。
- 6 生クリームの1/3量より少なめをボールに入れ刻み苺を加え混ぜる。
- 7 シロップは、砂糖が溶けるまでレンジで温める。
- 8 4のスポンジを3等分に切りシロップをハケで塗り苺クリームをのせる。  
1枚目を端からクルクルとロールに巻き、続けて2枚目を巻き付けてゆく。3枚目も同様に巻く。巻き終えたらスポンジを立て、ラップで押さえ落ち着かせる。
- 9 まわりもクリームを塗り、わきにシリアルをつけ、上に苺、アラザンを飾る。  
(絞り出し袋でクリームを入れデコレーションする。)



## 材 料（約30×30cm天板1枚分） <スポンジ生地>

- 卵（L）・・・・・・・・・・・・・・3個
- 米粉・・・・・・・・・・・・・・80g
- グラニュー糖・・・・・・・・・・・・90g
- サラダオイル・・・・・・・・・・・・大さじ1.5
- 牛乳・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
- ラム酒・・・・・・・・・・・・・・小さじ1
- プレーンヨーグルト・・・・・・・・・・小さじ1
- バニラオイル（エッセンスでも）・・・・小さじ1/3

## <ホイップクリーム>

- 苺・・・・・・・・・・・・・・1/2パック
- 生クリーム・・・・・・・・・・・・300cc
- グラニュー糖・・・・・・・・・・・・大さじ2.5
- ラム酒・・・・・・・・・・・・・・小さじ1

## <シロップ>

- ラム酒・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
- グラニュー糖・・・・・・・・・・・・大さじ1
- 水・・・・・・・・・・・・・・大さじ1

## <飾り用>

- 苺・・・・・・・・・・・・・・3個
- アラザン・・・・・・・・・・・・少々
- シリアル・・・・・・・・・・・・適量

## ワンポイントアドバイス

- ・米粉を加えたら、すぐにオーブンで焼きましょう。
- ・スポンジが焼き上がったら、乾燥を防ぐためラップ等で覆っておきましょう。

レシピ提供：米粉ネットぐんま