

ひじきたんぷり ロールケーキ



ポイント

- ・生地にはじきをそのまま入れることで、新食感になります。巻いたロールケーキを冷蔵庫で少し冷やと安定して切りやすくなります。

材料（1人分）

生地

乾燥ひじき	10g
卵	2個
上白糖	50g
ホットケーキミックス	50g

クリーム

生クリーム	150cc
砂糖	大さじ3
乾燥ひじき	8g（水 30cc）

ジャム

大学芋のタレ	100g
乾燥ひじき	8g（水 30cc）

下準備

- ・オーブンを190° Cに予熱する。
- ・オーブンの天板にオーブンシートをひいておく。
- ・生地用とクリーム用の乾燥ひじきを水で戻し、さっと水を切る。
- ・クリームとジャム用の水戻ししたひじきをミキサーにかけ、ペーストにし、水気をよく切る。

【生地】

- ① 卵に砂糖を加え、人肌程度まで湯煎で温め、もったりとするまで泡立てる。
- ② ホットケーキミックスをふるいながら加え、さっくりと混ぜ、水気をよく切ったひじきを加えサッと混ぜ、天板に流しこみ均一の厚さにし、190° Cで10分焼く。

【クリーム】

- ① 生クリームに砂糖を加え、角が立つまでしっかり泡立て、ペーストにしたひじきを入れ、混ぜる。

【ジャム】

- ① 大学芋のタレとペーストしたひじきをフライパンに入れ火にかけ、ジャムのように煮詰まったら火を止める。

【ロールケーキ】

- ① 焼きあがった生地全体に薄くジャムを塗り、その上にクリームを均一に塗ってから巻く。
- ② 巻き終わったら冷蔵庫で少し冷やす。