

ひじきの食感が楽しいココアフルーツロールケーキ



ポイント

中のひじきの砂糖炒めとほろ苦いひじき入りの生地とチョコレートクリームが合います。

材料（1人前）

～スポンジ生地～

卵	3個
グラニュー糖	75g
薄力粉	57g
ココア	18g
ひじきの粉	大さじ1

～チョコレートクリーム～

生クリーム	150cc
グラニュー糖	大さじ1
チョコレート	38g

～ロールケーキ具材～

生ひじき	30g
砂糖	大さじ3
ラム酒	少々
フルーツ缶	90g

～飾り～

粉砂糖	少々
ミントの葉	1枚

～ひじき入りのココア生地～

下準備

薄力粉とココアと粉ひじきを合わせてふるう。

オーブンを180度に余熱する。

- 1 ボウルに全卵を入れ、ホイッパーでほぐし、グラニュー糖を加え、泡立てながら湯煎にかける。
- 2 人肌程度に温まったら、湯煎から外し、ハンドミキサーの高速で泡立てていく。
- 3 ②の量が増え、白くもったりとして千が残ったら低速でキメを整える。
- 4 ③にふるった粉類を一度に加え、ゴムべらで底からすくいながら、生地の粉っぽさがなくなりツヤが出るまで混ぜる。
- 5 天板に④を入れて端まで広げ、手早く平らにならし、3回ほど台に落として空気を抜く。
- 6 180度に余熱したオーブンで、10～12分焼く。
- 7 天板から取り出し、冷ます。
- 8 周りを綺麗に切り落とし、正方形にする。
- 9 冷ました生地にチョコレートクリームを薄く塗り、切ったフルーツとひじきの砂糖炒めをちらして、クリームで重ねて巻く。

～チョコレートクリーム～

- 1 刻んだチョコレートを湯煎で溶かし、泡立てた生クリームと混ぜる。

～ロールケーキ具材～

- 1 フルーツは水気を切って、さいの目切りにする。
- 2 生ひじきはよく刻み水気を切って、砂糖とラム酒で水分を飛ばすように炒める。