

～高橋さんの話～ (25)

年に何度か旭川から函館に遊びに来る高橋さん。
 旅行が大好きで休みの日には旭川にいたことがないんだって(笑)。
 だから全国の素敵なお店や楽しいお店、かわいいお店やかっこいいお店！
 オイラの知らないお店を沢山知ってるんです!!
 なかなか外に出られないオイラにたくさんの情報を教えてくれるからワクワクしちゃう(笑)。
 高橋さんとオープンからのお付き合い、
 平日の仕事をしっかりこなすから、土、日の旅行が充実するんだって！
 そうだよなー(笑)。毎日怠けているオイラには耳が痛いです…(笑)。
 ちなみに毎週のように旅行に出かける高橋さん。
 偶然、旦那さんと同じ飛行機の中でバツリ会ったり、同じホテルでバツリ会ったりすることもあるそうです。(笑)。




紅茶のシフォン

◎材料

- 卵白 140g
- グラニュー糖 100g
- 酒石酸カリウム ひとつまみ
- 卵黄 100g
- 太白ごま油 40g
- 水 100g
- アーモンド(粉) 10g
- 水あめ 12g
- 薄力粉 100g
- グラニュー糖 80g
- ベーキングパウダー ひとつまみ

レモン汁でも可

◎作り方

1. 沸騰した水にアーモンドを入れて7分蒸らします。

 2. 3分たったらうらごしして水あめを入れて水あめを溶かしておきます。

 3. 卵白にグラニュー糖、酒石酸カリウムを入れてミキサーで泡立ちます。

- 【卵白に酸を入れることにより、なめらかな泡立ちになります。】

泡立てている間に卵黄に太白ごま油、最初に準備した紅茶の煮汁を入れて混ぜ合わせます。

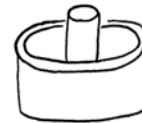


薄力粉、グラニュー糖、ベーキングパウダーをあみでふるって(A)に入れ、レモン汁を混ぜ合わせます。

レモン汁を泡立てた卵白を(B)に3回に分けてから混ぜ合わせます。



卵白の泡が消えないように、上下から混ぜ合わせます。



卵白が混ざったらシフォン型に流し入れて170℃のオーブンで表面がキツネ色になるまで焼きます。

焼き上がったころさかさまにして生地をさめます。



生地がさめたらナイフで型から切りはがして出来上がり!!

そのまま食べても♡
生クリームやジャムを添えても♡