



**MORNINGTON
· CRESCENT ·
GREAT · BRITISH · HOME · BAKING**



Battenberg cakes (バッテンバーグケーキ)

黄色とピンク色、2色の優しいアーモンド味のスポンジケーキを杏ジャムで市松模様を組み合わせ、マジパンで周りを包みます。このとても懐かしい焼き菓子はモンクレのロゴマーク！

2 台分

ピンクのスポンジ:

120g 薄力粉
145g 無塩バター(非常に柔らかい)
145g グラニュー糖 (微粒子)
135g 卵 (全卵、約 2.5 個)
35g アーモンドパウダー
5g ベーキングパウダー
2g (小さじ½杯) 塩
2g (小さじ½杯) アーモンドオイル
ピンクか赤の食紅

黄色のスポンジ:

120g 薄力粉
145g 無塩バター(非常に柔らかい)
145g グラニュー糖 (微粒子)
135g 卵 (全卵、約 2.5 個)
35g アーモンドパウダー
5g ベーキングパウダー
2g (小さじ½杯) 塩
2g (小さじ½杯) バニラオイル

1 枚のバッテンバーグを組み立てる際に:

- 冷めて切った4枚のスポンジケーキの棒 (黄色とピンク色2枚ずつ)
- 130g 杏のジャム
- 300g マジパン

1. 18cm の四角い焼き型2つにベーキングペーパーをしきます。
2. 薄力粉、アーモンドパウダー、塩、ベーキングパウダーと砂糖をボウルに入れる。
3. 卵にそれぞれのオイル (バニラ、又はアーモンド) を入れて、生地に加える。
4. バターも加えて、ハンドミキサーで、中・高速のスピードで均一になるまで混ぜる (約1分)。
5. 1-4 番をもう一度同じように二つ目のスポンジを作ります。食紅はアーモンドオイル入りのスポンジに加える。
6. 焼き型に流して、ある程度平らにしてから 160°C で約 25 分焼く。
7. スポンジは冷めてから、端を切り落として、高さを 3.5cm になるように生地の上の部分も切り落とす。残った長方形を4つの長い 18cm x 3.5cm の棒状に切る。あまりも少し出る。
8. 杏のジャムを鍋で温めて、市松模様に見えるようにジャムで4つのスポンジ棒を貼付ける。きちんと完成すれば 7 cm x 7 cm x 18 cm のケーキになっている。
9. マジパンをサランラップ2枚の間に、18 cm x 36 cm の長方形になるまで伸ばす。
10. ケーキの外側にもジャムを塗って、マジパンの上に乗せる。下のサランラップを使ってマジパンをケーキに巻き込む。
11. サランラップに巻いて、切る前に数時間冷やす。

*上記のように2台のバツテンバーグを作る代わりに、折ったホイルとベーキングペーパーで真ん中を分けた焼き型に、レシピの半分の量を作ればバツテンバーグ1台だけ焼くことができる。



株式会社 Mornington Crescent (モーニングトン・クレセント)
〒106-0044 東京都港区東麻布 2-1 4-3 カサド並木101
03-6441-0796 info@mornington-crescent.co.jp

