

～焦がしキャラメルとクリームチーズのパウンドケーキ～

<材料>

◆キャラメル◆

- ・砂糖 40g
- ・生クリーム 60cc → 常温に戻しておく。

◆その他◆

- ・クリームチーズ 100g → 常温
- ・バター 60g → 常温
- ・砂糖 60g → (バターと砂糖を白くふんわりするまでよく混ぜる)
- ・全卵 2個 → 常温
- ・ラム酒
- ・薄力粉 100g
- ・ベーキングパウダー 4g → 薄力粉とベーキングパウダーはふるっておく。

◆下準備◆

- ・パウンド型にバターを塗っておく。・ぬれ布巾を近くに用意。・生クリーム、バター、クリームチーズ、卵を常温に。・粉類はふるっておく。・オーブンは180℃に予熱。

<作り方>

～キャラメルを作る～

- ①フライパンに砂糖を入れて、火にかける。砂糖が液化して濃い茶になったら火を止め、ぬれ布巾にフライパンごと置いて、冷ましながら少しずつ生クリームを加え、泡立て器でよく混ぜる。

※熱いのでやけどに注意！！味見厳禁！！

～パウンドケーキを作る～

- ① 常温に戻しておいたバターと砂糖をふんわり白くなるまでよくよく混ぜる。
卵を溶いて少しずつ加え、その都度混ぜる。
- ② ふるった粉類を②に加え、ゴムベラでさっくり切るように馴染ませ、キャラメル、
常温に戻したクリームチーズを加えたら、混ぜり過ぎないように3～4回切るように混ぜ、型に入れる。
- ③ 180℃に予熱済みのオーブンで40分焼く。
焼き上がったら冷めるまでオーブンで放置。ラップして保存。