

# まるごといちぢくのフキフキシフォン

## 《材料（12人分）》

① 卵黄	4個分
豆乳	50cc
サラダ油	40cc
ハチミツ	大さじ2
薄力粉	80g
セミドライいちぢくの赤ワイン煮	大さじ3

（粗く刻む）

// 赤ワイン煮汁 30cc

★ハチミツ漬けレモンがあれば、刻んで大さじ1～2混ぜる。

② 卵白	4個分
グラニュー糖	50g

### 【飾り】

生クリーム、ミント、いちぢくジャムなど



## 《作り方》

### ○下準備

#### 【セミドライいちぢくの作り方】

まだ熟れていない若いいちぢくを6等分にくし形に切り、オーブン120℃で1時間焼き、その後ザルで天日干しにする。

#### 【赤ワイン煮の作り方】

鍋にセミドライいちぢくを入れ、赤ワイン150cc、ハチミツ大さじ2加え煮詰める。レモン汁小さじ1を加える。

### ○シフォンケーキの作り方

- ① ボールに①を順に加え、泡立て器で混ぜていく。  
ホットケーキより少し柔らかめの固さになるように豆乳で調整する。
- ② 卵白に塩を一つまみ入れ、ミキサーにかけ、しっかりしたメレンゲを作り、グラニュー糖を2～3回に分けて加え、角が立つメレンゲを作る。
- ③ ①のボールに②の1/3を加えぐるぐる混ぜ、残りの②のボールにすべてをうつし、ゴムベラで手早く混ぜる。
- ④ 型に流し、2～3回空気抜きをして170℃のオーブンで35～40分焼く。