

# リコッタロールケーキのレシピ

特徴:リコッタチーズでつくったクリームの甘さが程よいクリームです。



## 材料

### <リコッタクリーム>

リコッタチーズ	250g
生クリーム	150g
生クリーム(脂35%以上)	100g
グラ糖	110g
レモン果汁	大さじ 1

### <ロール生地>

薄力粉	80g
卵	4
砂糖	80g
サラダ油	約 32g

## 作り方

### <リコッタクリーム>

- ①リコッタチーズにグラ糖・レモン果汁を入れ攪拌
- ②2種の生クリームを泡立てる(8分立て)
- ③②に①を入れ混ぜる・・・冷蔵庫で冷やす

### <ロール生地>

- ①卵、砂糖を混ぜ15分(強で)攪拌
- ②サラダ油を加熱(500W、1分)し入れる
- ③15秒くらい攪拌
- ④薄力粉を加えサックと混ぜる
- ⑤天板に流し オープン200℃10分焼く・・・生なら+3~5分
- ⑥焼けたら表面にシートをかぶせ下にする裏面のシートを剥がし乾燥しないようにかぶせておく
- ⑦粗熱が取れたら表面を上にしクリームを向こう2cm残し塗り、巻きます。
- ⑧巻き終わりが下になるようきつく押さえ冷蔵庫へ