



【料理名】 なすとバターのキャラメリゼケーキ	高等学校名	高知県立高知国際高等学校
	チーム名	こくさい KOKUSAI
	代表者氏名	いけだ しゅう 池田 柊

材料（4人分）

- バター・・・110g
- 粉糖・・・適量
- なす・・・2本
- タマゴ・・・2個
- 薄力粉・・・180g
- 砂糖・・・100g
- 塩・・・少々
- ベーキングパウダー・・・小さじ2
- クリームチーズ・・・32g
- ミレービスケット・・・小袋1つ分
- ごっくん・・・大さじ3
- 生クリーム・・・200ml

— 作り方 —

下準備：先にバターをレンジで溶かす。

その後、オーブンを 180℃に予熱する。

- ① ナスは小さく角切りにし、フライパンでバター（20g）、砂糖（小さじ）、バニラエッセンス（5滴）を一緒に炒め、キャラメル色になるまで加熱する。
- ② ボウルに溶かしたバター、砂糖、卵を加えてよく混ぜる。
- ③ 薄力粉、ベーキングパウダーをふるい入れ、牛乳で生地をのばす。
- ④ 炒めたナスを入れて混ぜ、型に流す。
- ⑤ 180℃のオーブンで 40分焼く。
- ⑥ 焼いている間にトッピングのクリームを作る。
- ⑦ 生クリームをボウルに入れて、固めに泡立てる。
- ⑧ ⑦にごっくん、ミレー、砂糖を入れてさらに泡立てる。

アピールポイント



なすをキャラメリゼすることでなすの良さが際立ち、新たなパウンドケーキを生みだしました。トッピングにゆるめのクリーム。このクリームには、酸味を加えるためにごっくんを入れています。またミレービスケットをくだいていることで、食感も楽しめるようになっています。生地にはシナモンやココアなどアレンジもでき、自分好みの味を楽しめます。高知の食材をたくさん使ったデザートを食べてみませんか。

