



## クレンマの冷たいレモンケーキ

### 材 料

薄力粉……………70g  
 バター……………55g  
 サラダ油……………15g  
 グreekヨーグルト クレンマ……………30g  
 卵……………2個  
 砂糖……………70g  
 レモンの皮……………1/2個分  
 粉糖……………100g  
 レモンジュース……………適量

### クレンマのレモンクリーム

グreekヨーグルト クレンマ ハニーレモンソース…1個(80g)  
 レモンジュース……………1/3個分  
 はちみつ……………20g

### 作り方

- 卵に砂糖を入れてを泡立てる
- 白っぽくもったりとしたら薄力粉を入れて混ぜる
- レモンの皮、溶かしたバターとサラダ油、クレンマを入れて混ぜる
- 型に流し 180°Cで30分焼く
- 粗熱を取り半分に切り、クレンマのクリームを塗り挟んでおく
- 仕上げに粉糖にレモンジュースを入れて調整してかける



濃厚で酸味の少ない「クレンマ」はバターの一部を置き換えても味が薄まらず、そこに植物性の油を使うことで冷やしても固くなりすぎないケーキができます！

夏は爽やかで冷たいケーキですね。

by もり先生

お菓子レシピ提供



### パティシエ もり ともえ

現役のパティシエをしながら、大手お料理教室のコーチやトレーナーとして講師向けの講座、講演や勉強会を開催。豊富な知識と経験で、お料理お菓子教室として人気のRougeBerryを立ち上げ、心と体に優しいお料理お菓子作りをテーマに活動しています。

<https://berryrouge.amebaownd.com/>

