

ケーキとカップケーキ CAKES AND CUPCAKES

| | | |
|---------------------|---------------------------|-----|
| エンジェル・ケーキ | ANGEL CAKE | 139 |
| エンジェル・フード・ケーキ | ANGEL FOOD CAKE | 138 |
| プリンセス・シュフォン・ケーキ | PRINCESS CHIFFON CAKE | 139 |
| パイナップル・シュフォン・ケーキ | PINEAPPLE CHIFFON CAKE | 140 |
| スポンジ・ケーキ | SPONGE CAKE | 140 |
| オレンジ・スポンジ・ケーキ | ORANGE SPONGE CAKE | 141 |
| サンシャイン・ケーキ | SUNSHINE CAKE | 141 |
| シルバー・ケーキ | SILVER CAKE | 142 |
| ホワイト・ワンダー・ケーキ | WHITE WONDER CAKE | 142 |
| バター・ケーキ | BUTTER CAKE | 143 |
| ゴールド・ケーキ | GOLDEN CAKE | 143 |
| ダイネット・ケーキ | DINETTE CAKE | 144 |
| ボストン・クリーム・パイ | BOSTON CREAM PIE | 144 |
| エンパイア・タート | EMPIRE TORTE | 145 |
| インスピレーション・ケーキ | INSPIRATION CAKE | 145 |
| マルチノ・ケーキ | MARASCHINO CAKE | 146 |
| マーサー・ワシントン・ケーキ | MARTHA WASHINGTON CAKE | 146 |
| ベルベット・ケーキ | VELVET CAKE | 147 |
| オレンジ・ケーキ | ORANGE CAKE | 147 |
| ブラウン・シュガー・ケーキ | BROWN SUGAR CAKE | 148 |
| チョコレート・ケーキ | CHOCOLATE CAKE | 148 |
| ココア・ケーキ | COCOA CAKE | 150 |
| デヴィルズ・フード・ケーキ | DEVIL'S FOOD CAKE | 151 |
| フェザー・デヴィルズ・フード・ケーキ | FEATHER DEVIL'S FOOD CAKE | 151 |
| フェザリー・ファッジ・ケーキ | FEATHERY FUDGE CAKE | 152 |
| チョコレート・マーブル・ケーキ | CHOCOLATE MARBLE CAKE | 152 |
| アップル・ソース・ケーキ | APPLE SAUCE CAKE | 153 |
| アップル・ソース・ローフ | APPLE SAUCE LOAF | 153 |
| スパイス・ケーキ | SPICE CAKE | 154 |
| フルーツ・ケーキ | FRUIT CAKE | 154 |
| フルーツ・ケーキ・スプリーム | FRUIT CAKE SUPREME | 155 |
| フルーツ・アップサイド・ダウン・ケーキ | FRUIT UPSIDE-DOWN CAKE | 155 |

| | | |
|-----------------------|---------------------------------|-----|
| パイナップル・アップサイド・ダウン・ケーキ | PINEAPPLE UPSIDE-DOWN CAKE..... | 156 |
| ショート・ケーキ | SHORT CAKE | 157 |
| チョコレート・ロール・アップ | CHOCOLATE ROLL-UP | 157 |
| ジェリー・ロール | JELLY ROLL | 158 |
| カップケーキ | CUPCAKES | 159 |

適当な大きさの焼鍋の選び方

○どんな種類のケーキを焼く時にも必ず作り方に示してある大きさの焼鍋を使うこと。



1. 大きすぎた場合
色がうすく平たいものが
できる。



2. 小さすぎた場合
あふれ出て形が悪くな
る。



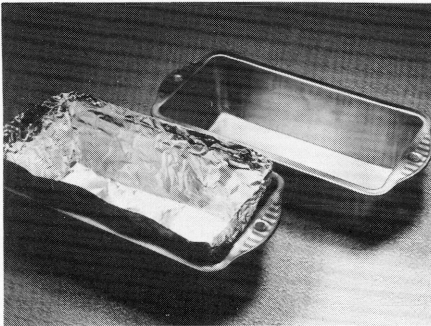
3. 丁度よい大きさの場合
形、色もよくフロステ
ィングがぬりやすい。



ピカピカに輝くようなアルミニウムまたはスズの焼鍋を使えば火は平等にまわり、お菓子の表面はきつね色にきれいに焼くことができる。

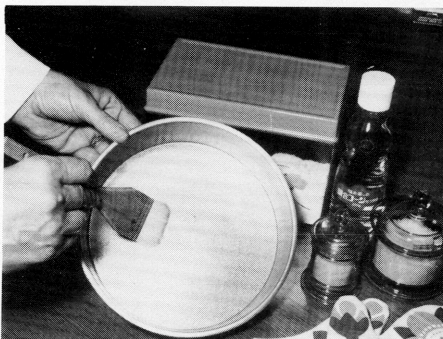


耐熱ガラスの焼鍋を使う時は作り方に書いてある温度よりも25度F低くする。時間はそのまま書いてある通りにする。



フルーツケーキを作る場合、ケーキが茶色にならないようにするため、焼鍋の内側にそれと同じ形のをアルミホイルで作ってつける。

お菓子を焼鍋から出しやすくするにはどうすればよいか



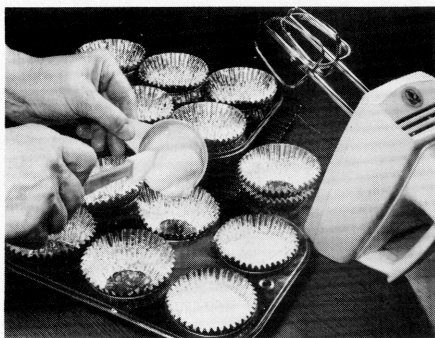
焼鍋の底とまわりに油またはバターをぬる。1つの焼鍋のために大匙 $\frac{1}{2}$ 位の油またはバターを使う。



油をひいた焼鍋に粉を全体にふりかけ残った粉はふり落す。

カップケーキの焼き方

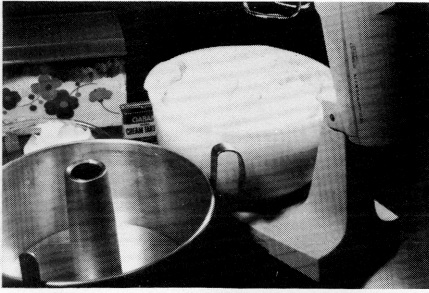
- カップケーキはカップケーキの作り方、または他のお菓子の使い方を使って作ることができる。



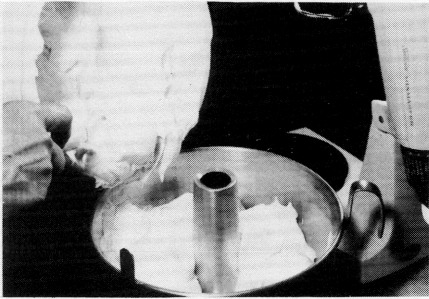
オーブンの温度：204度C（400度F）
焼く時間：18～20分間
出来上りの数：カップ $2\frac{1}{4}$ の粉を使った場合1～ $1\frac{1}{2}$ ダースのカップケーキができる。

- こねたものを焼鍋に入れる時、
 - ・クリーミィメソッド（バターをクリーム状になるまでまぜ……の作り方）の場合は焼鍋の $\frac{2}{3}$ のところまで
 - ・ダブルクィックメソッド（乾いた材料を一緒にふるい、バター、液体物を加えて……の作り方）の場合は焼鍋の $\frac{1}{2}$ のところまで
 - ・シュフォンケーキの場合は焼鍋の $\frac{2}{3}$ のところまで入れる。
- カップケーキの焼鍋の中に紙を入れて焼けば焼鍋に油はぬらなくてもよいし、またケーキの形もよい。

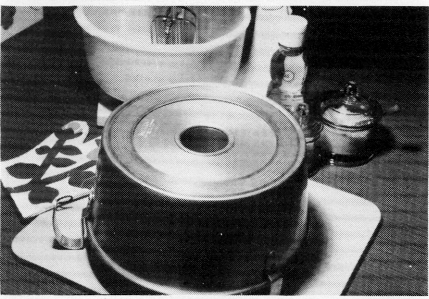
エンジェル・フード・ケーキ
ANGEL FOOD CAKE



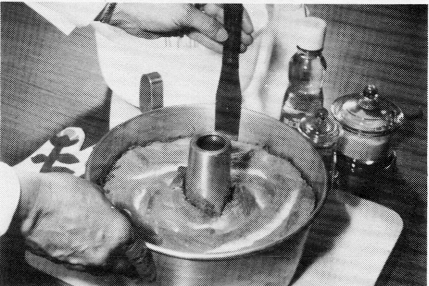
砂糖を入れる前に卵をよく泡立てる。



乾いた材料を加えてかき上げ油をひかない焼鍋に入れる。



焼いてからすぐにじょうご、またはびんの上にさかさまに立てかける。完全に冷えるまでこの状態にしておく。



焼鍋から出す時は平らなかねのへらで先ず回りを切り離す。

ケーキとカップケーキ



次にケーキの底面を焼鍋から切り離す。



ケーキを好みに合せてフロストする。
このフロスティングは、ラッフィ・ホワイト・アイシングである。
エンジェル・フード・ケーキはフロスティングをぬらずそのまま供してもよい。

エンジェル・フード・ケーキ ANGEL FOOD CAKE

作り方

| | |
|-------------------------|-------|
| ふるったお菓子の粉 (薄力粉)..... | カップ1 |
| 砂糖..... | カップ1½ |
| 卵白..... | カップ1½ |
| 酒石英..... | 小匙1½ |
| 塩..... | 小匙¼ |
| ヴァニラエッセンス..... | 小匙1 |
| レモンエッセンス..... | 小匙½ |

- 粉，砂糖カップ¼を一緒に4回ふるう。
- 卵白を軽く泡立て酒石英と塩を加えてかたくなるまで泡立てる。次にカップ¼の砂糖を少しずつ加え泡立て続ける。最後にヴァニラとレモンエッセンスを加える。
- 泡立てた卵白の中にふるった材料を入れ、ゆっくり切るようにして軽にかきあげる。
- 油をひかないドーナツ型の焼鍋（直径25センチ）に入れ163度C（325度F）のオーブンで50～60分間焼く。焼鍋を裏返しそのまま冷やす。

エンジェル・ケーキ ANGEL CAKE

作り方

| | |
|----------------------|--------------------------|
| ふるったお菓子の粉 (薄力粉)…… | カップ 1 |
| 砂糖…… | カップ $\frac{3}{4}$ |
| 卵白…… | カップ $1\frac{1}{2}$ (12個) |
| 塩…… | 小匙 $\frac{1}{4}$ |
| 酒石英…… | 小匙 $1\frac{1}{2}$ |
| ヴァニラエッセンス…… | 小匙 $1\frac{1}{2}$ |
| 砂糖…… | カップ $\frac{3}{4}$ |

- 粉とカップ $\frac{3}{4}$ の砂糖を一緒にして 4 回ふるう。
- 卵白、塩、酒石英、ヴァニラを一緒にしてよく泡立てる。これに砂糖を大匙 2 ずつ加えながら更に泡立続ける。その中にふるった材料を更にふるいながら $\frac{1}{4}$ ずつ加え、加えるたびごとに軽くかき上げる。
- 油をひかないドーナツ型の焼鍋に入れ 191 度 C (375 度 F) のオーブンで 35~40 分間焼く。焼鍋をひっくり返してそのまま冷やす。

プリンセス・シュフォン・ケーキ PRINCESS CHIFFON CAKE

作り方

| | |
|------------------|-----------------------------------|
| ふるったお菓子の粉(薄力粉)…… | カップ $1\frac{1}{2}$ (カップ 1 + 大匙 2) |
| 砂糖…… | カップ $\frac{3}{4}$ |
| ふくらし粉…… | 小匙 $1\frac{1}{2}$ |
| 塩…… | 小匙 $\frac{1}{2}$ |
| サラダ油…… | カップ $\frac{1}{4}$ |
| 卵黄…… | 2 個 |
| 水…… | 大匙 6 |
| ヴァニラエッセンス…… | 小匙 1 |
| おろしたレモンの皮…… | 小匙 1 |
| 卵白…… | カップ $\frac{1}{2}$ (4 個) |
| 酒石英…… | 小匙 $\frac{1}{4}$ |

- 粉、砂糖、ふくらし粉、塩を一緒にふるう。ふるった粉類の中央に穴を明け、サラダ油、泡立でない卵黄、水、ヴァニラ、レモンの皮を一緒に入れてなめらかなるまでよくまぜる。
- 卵白に酒石英を加えてかたくなるまで泡立てる(マリングよりかたく泡立てること)泡立てた卵白に前のまぜたものを入れてゆっくり静かにかき上げる。(絶対にかきまぜないこと)。
- すぐに油をひかない焼鍋(20~23センチ四方深さ2センチ)に入れて177度C(350度F)のオーブンで30~35分間焼く。焼鍋を裏返し、そのまま冷やす。充分冷えてからナイフで、まわりを切り焼鍋から出す。

パイナップル・シュフォン・ケーキ PINEAPPLE CHIFFON CAKE

作り方

| | |
|-----------------------|------------|
| ふるったお菓子の粉 (薄力粉)…… | カップ 2¼ |
| 砂糖…… | カップ 1½ |
| 塩…… | 小匙 1 |
| ふくらし粉…… | 小匙 3 |
| サラダ油…… | カップ ½ |
| 卵黄…… | 5個 |
| 甘味のない パイナップルジュース…… | カップ ¼ |
| 卵白…… | カップ 1 (8個) |
| 酒石英…… | 小匙 ½ |

- 粉、砂糖、塩、ふくらし粉を一緒にしてふるう。ふるった粉の真中を軽く丁度井戸の様にあけて、その中にサラダ油、卵黄、パイナップルジュースを入れ、なめらかになるまでかきまぜる。卵白と酒石英を一緒にしかたくなるまで泡立てる。
- 卵白の泡立てたものに卵黄のまぜたものを少しずつ入れながら軽くかき上げる。
- 油をひかない大きなドーナツ型の焼鍋に入れて163度C (325度F) のオーブンで55分間焼き続いて177度C (350度F) で10分間焼く。焼鍋のまま冷やす。
- パイナップル・バター・クリーム・フロスティング (165ページ) をぬり切ったパイナップルで飾る。

スポンジ・ケーキ SPONGE CAKE

作り方

| | |
|----------------------|-----------|
| 卵黄…… | 6個(カップ ½) |
| 砂糖…… | カップ 1 |
| 水…… | カップ ¼ |
| レモンエッセンス…… | 小匙 1 |
| おろしたレモンの皮…… | 小匙 1 |
| ふるったお菓子の粉 (薄力粉)…… | カップ 1¼ |
| 卵白…… | 6個 |
| 酒石英…… | 小匙 ½ |
| 塩…… | 小匙 ¼ |

- 卵黄をかたくレモン色になるまで泡立てる。そこに少しずつ砂糖を加える。次に水、レモンエッセンス、レモンの皮を入れてよくまぜる。更にふるった粉を加えてまぜる。卵白を軽く泡立て、酒石英と塩を加えてかたくなるまで泡立てる。これを卵黄のまぜたものに入れて軽くかきあげる。
- 油をひかない直径25センチのドーナツ型の焼鍋に入れ163度C (325度F) のオーブンで60～65分間焼く。オーブンから出し、焼鍋をひっくり返しそのまま冷えるまでおいておく。冷えてからケーキを出す。

オレンジ・スポンジ・ケーキ ORANGE SPONGE CAKE

作り方

| | |
|--------------------|-------|
| 卵黄 | 6個 |
| おろしたオレンジの皮 | 大匙1 |
| オレンジジュース | カップ1½ |
| 砂糖 | カップ1½ |
| 塩 | 小匙¼ |
| ふるったお菓子の粉 (薄力粉) | カップ1½ |
| 卵白 | 6個 |
| 酒石英 | 小匙1 |

- 卵黄をかたくレモン色になるまで泡立てる。この中におろしたオレンジの皮とオレンジジュースを加えかたくなるまで泡立て続ける。これにカップ1の砂糖と塩を少しずつ加えてかきまぜる。次に粉を入れてかき上げる。卵白、酒石英を一緒にしてかたくなるまで泡立て、カップ½の砂糖を少しずつ加え泡立て続ける。卵黄のまぜたものに卵白の泡立てたものを入れ軽くかき上げる。
- 油をひかない直径25センチのドーナツ型の焼鍋に入れ163度C (325度F) のオーブンで55分間焼く。焼ければ鍋を裏返して冷やしておく。冷えれば鍋からとり出しオレンジ・グレイズをぬる。
- オレンジ・グレイズ
- カップ½の粉砂糖と大匙2のオレンジジュースを一緒にまぜる。
- これをスプーンでケーキの上にぬる。
- 袋のついたままのオレンジで飾る。

サンシャイン・ケーキ SUNSHINE CAKE

作り方

| | |
|---------------------|-------|
| 卵黄 | 4個 |
| 砂糖 | カップ1½ |
| 熱湯 | カップ½ |
| 菓子の粉(薄力粉) | カップ1½ |
| 塩 | 小匙¼ |
| ふくらし粉 | 小匙1 |
| ヴァニラまたは レモンエッセンス | 小匙1 |
| よく泡立てた卵白 | 4個 |

- 卵黄をよく泡立てて少しずつ砂糖を加えながらまぜる。これに熱湯を加えてまぜる。
- 粉、塩、ふくらし粉をふるい前のものに加えてなめらかになるまでまぜる。
- ヴァニラ、またはレモンエッセンスを加えて泡立てた卵白を入れ軽くかき上げる。
- 油をひかないドーナツ型の焼鍋に注ぎ163度C (325度F) のオーブンで1時間焼く。焼鍋を裏返してそのまま冷やす。

シルバー・ケーキ

SILVER CAKE

作り方

| | |
|--------------------|--------------------|
| 卵白 | 4個 |
| バター | カップ $\frac{1}{2}$ |
| 砂糖 | カップ $1\frac{1}{2}$ |
| ヴァニラエッセンス | 小匙1 |
| アーモンドエッセンス | 小匙 $\frac{1}{4}$ |
| ふるったお菓子の粉 (薄力粉) | カップ3 |
| 塩 | 小匙 $\frac{3}{4}$ |
| ふくらし粉 | 小匙3 |
| ミルク | カップ1 |

- 卵白をかたくなるまで泡立てる。
- バター、砂糖、ヴァニラ、アーモンドエッセンスを一緒にしてクリーム状になるまでよくかきまぜる。
- 粉、塩、ふくらし粉を一緒にふるい、これとミルクを交互にバターの中に入れてクリーム状になるまでかきまぜる(300回まぜる)。次に泡立てた卵白を入れて、軽くかき上げる。
- 油をひいた2つの焼鍋に入れ177度C(350度F)のオーブンで30~35分間焼く。
- 好みのフロスティングをぬる。

ホワイト・ワンダー・ケーキ

WHITE WONDER CAKE

作り方

| | |
|--------------------|-------------------|
| バター | カップ $\frac{1}{2}$ |
| 砂糖 | カップ1 |
| ヴァニラエッセンス | 小匙1 |
| ふるったお菓子の粉 (薄力粉) | カップ2 |
| 塩 | 小匙 $\frac{1}{2}$ |
| ふくらし粉 | 小匙3 |
| ミルク | カップ $\frac{3}{4}$ |
| 卵白 | 4個 |

- バター、砂糖、ヴァニラをクリーム状になるまでまぜる。
- 粉、塩、ふくらし粉を一緒にふるい、ミルクと交互にクリーム状のものの中に入れてまぜる。
- 次に卵白をかたくなるまで泡立て前のものに加えて軽くかき上げる。
- 油をひいて粉をふりかけた直径20センチの焼鍋2つに注ぐ。191度C(375度F)のオーブンで25分間焼く。冷やしてからフロスティングをぬる。

バター・ケーキ BUTTER CAKE

作り方

| | | |
|--------------------|-------|--------------------|
| バター | …………… | カップ $\frac{2}{3}$ |
| 砂糖 | …………… | カップ $1\frac{3}{4}$ |
| 卵 | …………… | 2個 |
| ヴァニラエッセンス | …………… | 小匙 $1\frac{1}{2}$ |
| ふるったお菓子の粉 (薄力粉) | …………… | カップ3 |
| ふくらし粉 | …………… | 小匙 $2\frac{1}{2}$ |
| 塩 | …………… | 小匙 $\frac{3}{4}$ |
| ミルク | …………… | カップ $1\frac{1}{4}$ |

- バター、砂糖、卵、ヴァニラを一緒にしてクリーム状になるまでまぜる(ミキサーで5分間または手で1,000回)。粉、ふくらし粉、塩を一緒にふるい、これとミルクをバターのまぜたものに交互に加える(粉・ミルク・粉・ミルク・粉)。油をひき、うすく粉をふりかけた2つの焼鍋(直径22センチ)に入れる。
- 177度C(350度F)のオーブンで35~40分間焼く。冷やしてから好みのフロスティングをぬる。

ゴールデン・ケーキ GOLDEN CAKE

作り方

| | | |
|--------------|-------|--------------------|
| バター | …………… | カップ $\frac{1}{2}$ |
| 砂糖 | …………… | カップ $1\frac{1}{2}$ |
| ヴァニラエッセンス | …………… | 小匙1 |
| 卵(卵白・卵黄に分ける) | …………… | 2~3個 |
| お菓子の粉(薄力粉) | …………… | カップ $2\frac{3}{4}$ |
| 塩 | …………… | 小匙 $\frac{3}{4}$ |
| ふくらし粉 | …………… | 小匙3 |
| ミルク | …………… | カップ1 |

- バターと砂糖を一緒にし、クリーム状になるまでまぜる。ヴァニラを加えてまぜ、更に卵黄を一度に加えてよくまぜる。粉、塩、ふくらし粉を一緒にしてふるう。これとミルクを交互に前のものに加える(最初と最後が粉になる様に)。
- 最後によく泡立てた卵白を加えて軽くかき上げる。
- 2つの油をひいた、お菓子の焼鍋に注ぐ。または紙をひいたカップケーキの焼鍋に入れる。
- カップケーキは191度C(375度F)のオーブンで20分間。レアケーキは177度C(350度F)のオーブンで25~30分間焼く。焼ければ冷やす。冷えてから好みに合ったフロスティングをぬる。

ダイネット・ケーキ DINETTE CAKE

作り方

| | |
|-------------------------|-------------|
| ふるったお菓子の粉 (薄力粉)..... | カップ1½ |
| 砂糖..... | カップ1 |
| ふくらし粉..... | 小匙2 |
| 塩..... | 小匙½ |
| バター..... | カップ½ |
| ヴァニラエッセンス..... | 小匙1 |
| ミルク..... | カップ¾ |
| 卵..... | カップ¼~⅓(大1個) |

- 粉, 砂糖, ふくらし粉, 塩を一緒にふるう。これにバター, ヴァニラ, ミルクを加えて2分間まぜる。次に卵を入れて更に2分間まぜる。
- 油をひいた焼鍋に入れ177度C (350度F) のオーブンで30~35分間焼く。

ボストン・クリーム・パイ BOSTON CREAM PIE

作り方

- ダイネット・ケーキ(144ページ)を作る。
- 冷やして横に½に切る。その間にカスタード・クリーム・フィリング(177ページ)を入れる。そして上にはグロシイ・チョコレート・アイシング(169ページ)をぬる。(グロシイ・チョコレート・アイシングを濃く作る。)

エンパイア・タート EMPIRE TORTE

作り方

| | |
|----------------------|------------|
| ふるったお菓子の粉 (薄力粉)…… | カップ 1 |
| ふくらし粉…… | 小匙 1 |
| 砂糖…… | カップ ¾ |
| 卵白…… | カップ ½ (4個) |
| 塩…… | 小匙 ½ |
| 酒石英…… | 小匙 ½ |
| 砂糖…… | カップ ¾ |
| 卵黄…… | カップ ½ (4個) |
| 水…… | カップ ¼ |
| ヴァニラエッセンス…… | 小匙 1 |
| オレンジエッセンス…… | 小匙 1 |

- 30～40センチ四方の銀紙(アルミホイル)を25～35センチ四方の焼鍋に入れ各々端を折り立てる。この様なものを2つ作り油を底にだけぬる。
- 粉、ふくらし粉、砂糖カップ¾を一緒にふるう。卵白、塩、酒石英をボールに入れかたくなるまでよく泡立てる。この中に砂糖カップ¾を少しずつ入れ泡立てる(ボールを逆にしてもおちない位までに)。卵黄、水、ヴァニラ、オレンジエッセンスを一緒にまぜこれをおかわいた材料の中に加えよくまぜる(200回位)。200回以上まぜた後これを泡立てた卵白の中に入れ軽くかき上げる。
- 油をひいたアルミホイルをはめこんだ焼鍋に流し入れ191度C(375度F)のオーブンで10～15分間焼く。焼鍋から出す前に10分間冷やし、銀紙をとり½に切る。これにチョコレート・サープライズ・フロスティング(169ページ)をぬる(上部と側部)。刻んだくるみまたはアーモンドをつける。
- 2時間冷やして供する。

インスピレーション・ケーキ INSPIRATION CAKE

作り方

| | |
|----------------------|-------------|
| ふるったお菓子の粉 (薄力粉)…… | カップ 2 ½ |
| 砂糖…… | カップ 1 ½ |
| ふくらし粉…… | 小匙 4 |
| 塩…… | 小匙 1 |
| バター…… | カップ ¾ |
| ミルク…… | カップ 1 ¼ |
| ヴァニラエッセンス…… | 小匙 1 |
| 卵白…… | カップ ¾ (約5個) |
| チョコレート…… | カップ ¼ |
| くるみ(好みにより)…… | カップ 1 |

- 2つの直径23センチの焼鍋に油をひき、その上に材料外の粉を軽くふり、次にくるみをちらしておく。チョコレートはけずっておく。
- 粉、砂糖、ふくらし粉、塩を一緒にふるう。バター、ヴァニラ、ミルクを入れ、ミキサーで1分半または手で225回まぜる。泡立でない卵白を入れてまた1分半または手で225回まぜる。
- 2つの焼鍋にこねたものを½ずつ入れ、けずったチョコレートをふりかけ、残りのこねたものをその上に流しこむ。177度C(350度F)のオーブンで35～40分間焼く。
- 焼鍋から出す前に10分間冷やす。焼鍋からさかさまにして出し、その上にインスピレーション・チョコレート・フロスティング(170ページ)をぬる。2つのケーキを重ねて2段のケーキにし、端から2センチ内側までチョコレート・フロスティングをぬり、あとは白色のフロスティングをぬる。

マルチノ・ケーキ MARASCHINO CAKE

作り方

| | |
|-------------------------|---------------|
| ふるったお菓子の粉 (薄力粉)..... | カップ 2 1/4 |
| 砂糖..... | カップ 1 1/2 |
| ふくらし粉..... | 小匙 3 |
| 塩..... | 小匙 1 |
| クリスコまたはバター..... | カップ 1/2 |
| マルチノチェリー ジュース..... | カップ 1/4 |
| 1/2に切ったマルチノチェリー..... | 16個 |
| ミルク..... | カップ 1/2 |
| 卵白..... | カップ 1/2 ~ 3/4 |
| 切ったくるみ..... | カップ 1/2 |

- 粉, 砂糖, ふくらし粉, 塩を一緒にふるう。クリスコまたはバター, マルチノチェリージュース, マルチノチェリー, ミルクを加えて2分間よくまぜる。次に泡立でない卵白をその中に入れて2分間(300回)まぜる。最後にくるみを入れてかき上げる。
- 油をひいた直径20センチ位の焼鍋2つに入れ177度C(350度F)のオーブンで30~35分間焼く。

マーサー・ワシントン・ケーキ (2段式ケーキ) MARTHA WASHINGTON CAKE



| | |
|-------------------------|--------|
| バター..... | カップ 1 |
| 砂糖..... | カップ 2 |
| 卵黄..... | 4個 |
| ヴァニラエッセンス..... | 小匙 1 |
| ふるったお菓子の粉 (薄力粉)..... | カップ 3 |
| 塩..... | 小匙 1/4 |
| ふくらし粉..... | 小匙 3 |
| ミルク..... | カップ 1 |
| 泡立てた卵白..... | 4個 |

マーサー・ワシントン・ケーキとクリー
ミィ・チョコレート・フロステング

作り方

- 粉, 塩, ふくらし粉を一緒にふるう。
- 砂糖とバターをクリーム状になるまでまぜ, それに, 卵黄とヴァニラを加えてよくまぜる。この中へふるっておいた粉とミルクを交互に入れてかきまぜる。この時最初と最後が粉になるように入れるのが大切である。即ち粉・ミルク・粉・ミルク・粉の順序に入れること。次にこれを300回以上まぜる。最後に卵白をかたくなるまで泡立えて加えて軽くかきあげる。
- 2つの油をひいた焼鍋に入れ177度C(350度F)のオーブンで30分間位焼く。

ベルベット・ケーキ

VELVET CAKE

作り方

| | |
|----------------------|--------|
| ふるったお菓子の粉 (薄力粉)…… | カップ 1½ |
| ふくらし粉…… | 小匙 1½ |
| 塩 …………… | 小匙 ½ |
| サラダ油…… | カップ ¼ |
| 砂糖…… | カップ ¾ |
| ミルク…… | カップ ½ |
| 卵 …………… | 1個 |
| ヴァニラエッセンス…… | 小匙 1 |

- 粉、ふくらし粉、塩を一緒に3回ふるう。
- サラダ油とカップ¼の砂糖を一緒にクリーム状になるまでまぜる。この中に粉のまぜたものカップ¼を入れて次に残りの粉とミルクを交互に加えてまぜる(粉・ミルク・粉・ミルク・粉と入れて最初と最後は粉になる様にする)。残りの砂糖と卵、ヴァニラを一緒にしてかたくなるまで泡立てる。この中に前のこねたものを入れて軽くかき上げる。
- 油をひかない焼鍋に紙をひき、そこにまぜたものを流しこむ。177度C (350度F) のオーブンで35分間焼く。焼き上ったら網の上に出し、5分間冷やす。紙をとりセブン・ミニッツ・フロスティング(172ページ) またはバター・クリーム・フロスティング(163ページ) をぬる。
(フォスフェイトまたはタートレイトベイキング) パウダーを使う場合は小匙2にする。

オレンジ・ケーキ

ORANGE CAKE

作り方

| | |
|----------------------|--------|
| おろしたオレンジの皮…… | 小匙 ¼ |
| こしたオレンジジュース…… | カップ ¾ |
| ふるったお菓子の粉 (薄力粉)…… | カップ 2¼ |
| ふくらし粉…… | 小匙 3 |
| 塩 …………… | 小匙 ½ |
| 砂糖…… | カップ 1¼ |
| バターまたはクリスコ…… | カップ ½ |
| ミルク…… | カップ ½ |
| 卵 …………… | 2個 |

- おろしたオレンジの皮をオレンジジュースの中に5分間入れておきジュースをこす。濾し布に残ったオレンジの皮は捨てる。
- 粉、ふくらし粉、塩、砂糖を一緒に3回ふるう。これにバターまたはクリスコを加えてまぜる。
- オレンジジュースとミルクを一緒にしそのカップ¾を粉の中に入れて2分間ミキサーかまたは手でまぜる(正しく2分間まぜること)。続いて残りのオレンジジュースとミルクのまぜたものと卵を入れて1分間まぜる。
- 油をひかない直径20センチの焼鍋2つにうすい紙をひきその上に流す。191度C (375度F) のオーブンで25分間焼く。オーブンから出し、5分間冷やし焼鍋から出してまた少し冷やす。紙を取りセブン・ミニッツ・フロスティング(172ページ) をぬり2つを重ね2段にしココナッツをふりかける。
(フォスフェイトまたはタートレイトベイキング) パウダーを使う時は小匙4にする。