

ブラウン・シュガー・ケーキ

BROWN SUGAR CAKE

作り方

バター	……………	カップ ½
赤砂糖	……………	カップ 2
卵	……………	2 個
湯	……………	カップ ½
サワーミルク	……………	カップ ½
ふるったお菓子の粉 (薄力粉)	……………	カップ 2 ½
重曹	……………	小匙 ½
ふくらし粉	……………	小匙 2
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 1

- バターとカップ1の赤砂糖をクリーム状になるまでまぜる。カップ1の赤砂糖と卵を一緒によく泡立てる。これら2つの材料を一緒にしてクリーム状にする。
- 湯とサワーミルクを一緒にする。粉、重曹、ふくらし粉を一緒にふるう。これら2つの材料を交互(粉・ミルク・粉・ミルク・粉)に前のクリーム状の材料の中に入れてよくまぜる。最後にヴァニラを加える。
- バターをぬった焼鍋に注ぎ191度C(375度F)のオーブンで35分間焼く。温いうちにプロイルド・ココナッツ・克蘭チ・トッピング(175ページ)をぬる。

チョコレート・ケーキ

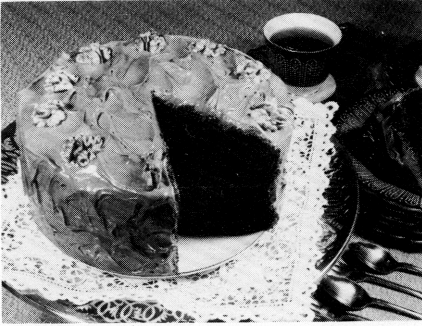
CHOCOLATE CAKE

作り方

バター	……………	カップ ¾
砂糖	……………	カップ 1 ½
卵	……………	3 個
甘味のない純チョコレート	……………	70g
お菓子の粉(薄力粉)	……………	カップ 2 ¼
重曹	……………	小匙 1
塩	……………	小匙 ¼
ミルク	……………	カップ 1 ¼

- バター、砂糖、卵をクリーム状になるまでよくまぜる(ミキサーで5分間または手で1,000回程度)。この中に溶かしたチョコレートを加えてまぜる。粉、重曹、塩を一緒にふるう。この乾いた材料とミルクをクリーム状のものの中に交互に入れる(粉・ミルク・粉・ミルク・粉)。
- 油をひきうすく粉をふりかけた直径20センチの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。冷やしてからフロスティングをぬる。

チョコレート・ケーキ CHOCOLATE CAKE



チョコレート・ケーキとチョコレート・アイシング・デラックス

ふるったお菓子の粉 (薄力粉).....	カップ 2
重曹.....	小匙 1
塩.....	小匙 1/2
バター.....	カップ 1/2 + 大匙 1
砂糖.....	カップ 1 1/2
ヴァニラエッセンス.....	小匙 1
卵.....	3 個
ココア.....	大匙 7
サワーミルク.....	カップ 1

作り方

- 粉、重曹、塩、ココアを一緒にふるう。
- バター、砂糖、ヴァニラをクリーム状になるまでまぜる。クリーム状になったところに卵を1個ずつ加えてよくかきまぜる。この中に乾いた材料とサワーミルクを交互に加えてよくかきまぜる(粉・ミルク・粉・ミルク・粉)。
- 油をひいた焼鍋に注ぎ163度C (325度F) のオーブンで45分間焼く。

サワーミルク

- 大匙1と小匙1の酢または大匙1 1/2のレモンジュースにカップ1になるまでミルクを加える。

チョコレート・ケーキ CHOCOLATE CAKE

作り方

甘味のない純チョコレート	… 100g
バター	……………カップ ½
ヴァニラエッセンス	……………小匙 1
砂糖	……………カップ 1
卵	……………2個
ふるったお菓子の粉 (薄力粉)	…カップ 2
重曹	……………小匙 ½
塩	……………小匙 ¼
ふくらし粉	……………小匙 1
サワーミルク	……………カップ 1

- チョコレートとバターを二重鍋に入れて溶かす。バター、ヴァニラ、砂糖を一緒にしクリーム状になるまでまぜる。クリーム状になれば卵を1個ずつ加えかくなるまでまぜる。次に溶けたチョコレートを加えてまぜる。
- 粉、重曹、塩、ふくらし粉を一緒にし2度ふるう。この½の分量をチョコレートのまぜたものの中に入れてまぜる。更にサワーミルクを加えまぜる。最後に残りの粉を加えてまぜる
- 油をひいた焼鍋に入れ177度C (350度F)のオーブンで30分間焼く。

ココア・ケーキ COCOA CAKE

作り方

ふるったお菓子の粉 (薄力粉)	…カップ 1 ½
砂糖	……………カップ 1
ココア	……………カップ ½
塩	……………小匙 ¼
重曹	……………小匙 1
サワーミルク	……………カップ ½
サラダ油	……………カップ ½
卵	……………1個
ヴァニラエッセンス	……………小匙 1
熱湯	……………カップ ½

- 粉、砂糖、ココア、塩、重曹を一緒にし3回ふるう。ミルク、サラダ油、卵、ヴァニラを加えてまぜる (150回位)。最後に熱湯を加えて150回位まぜる。
- 油をひかない16×25×3センチの焼鍋に普通の紙をひき、その中に入れ163度C (325度F)のオーブンで15分間焼く。続けて177度C (350度F)のオーブンで15分間焼く。オーブンから出して5分間冷やし、裏返して焼鍋から出し、紙をとって冷やし、フロスティングをぬる。

デヴィルス・フード・ケーキ DEVIL'S FOOD CAKE

作り方

ふるったお菓子の粉 (薄力粉)……	カップ2
ココア……………	大匙7
重曹……………	小匙1
塩……………	小匙1
バター……………	カップ $\frac{1}{2}$ 大匙1
砂糖……………	カップ1 $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス……………	小匙1
卵……………	3個
酢……………	カップ $\frac{1}{4}$
ミルク……………	カップ $\frac{3}{4}$

- 粉、ココア、重曹、塩を一緒にふるう。バター、砂糖、ヴァニラをクリーム状になるまでよくまぜる。これに卵を1個ずつ加え更によくまぜる。酢とミルクを一緒にする。
- クリーム状のものにミルクと酢を一緒にしたもの、乾いた材料を交互に加えてまぜる(粉・ミルク・粉・ミルク・粉)。
- 油をつけた油紙を敷いた焼鍋(22~23センチ四方)に注ぐ。163度C(325度F)のオーブンで1時間焼く。

フェザー・デヴィルス・フード・ケーキ FEATHER DEVIL'S FOOD CAKE

作り方

ふるったお菓子の粉 (薄力粉)……	カップ2 $\frac{1}{2}$
ふくらし粉……………	小匙1 $\frac{1}{2}$
重曹……………	小匙 $\frac{1}{2}$
塩……………	小匙 $\frac{1}{2}$
クリスコまたはバター……………	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖……………	カップ1
赤砂糖……………	カップ $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス……………	小匙1
卵……………	2個
甘味のない純チョコレート……………	85g
ミルク……………	カップ $\frac{1}{2}$
熱湯……………	カップ $\frac{1}{2}$

- 粉、ふくらし粉、重曹、塩を一緒にして3回ふるう
- クリスコまたはバター、砂糖、赤砂糖をクリーム状になるまでまぜ、ヴァニラを加える。次に卵を1個ずつ加えてよくまぜる。更に溶かしたチョコレートを加えてまぜる。これに乾いた材料とミルクを交互に加えてまぜる(粉・ミルク・粉・ミルク・粉)。最後に熱湯を一度に加えてよくまぜる。
- 油をひかない直径20センチの焼鍋2つに紙をひき、こねたものを注ぐ。177度C(350度F)のオーブンで25~30分間焼く。オーブンから出して5分間冷やし裏返し紙をとり、好みのフロスティングをぬる。

フェザリー・ファッジ・ケーキ FEATHERY FUDGE CAKE

作り方

バター	……………	カップ $\frac{3}{4}$
砂糖	……………	カップ $1\frac{3}{4}$
卵	……………	2個
ヴァニラエッセンス	……………	小匙1
甘味のない純チョコレート	……………	70g
ふるったお菓子の粉 (薄力粉)	……………	カップ $2\frac{1}{2}$
重曹	……………	小匙 $1\frac{1}{4}$
塩	……………	小匙 $\frac{1}{2}$
冷水	……………	カップ $1\frac{1}{4}$

- バター、砂糖、卵、ヴァニラをクリーム状になるまでよくまぜる。溶かしたチョコレートを加えてよくまぜる(300回位まぜる)粉、重曹、塩を一緒にふるいクリーム状にまぜたものの中に水と交互に入れてよくまぜる(最初と最後は粉になるように入れること)。
- 油をひいた焼鍋2つに入れ、177度C(350度F)のオーブンで30~35分間焼く。少し冷やしてからフロスティングをぬる。

チョコレート・マーブル・ケーキ CHOCOLATE MARBLE 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 $\frac{1}{4}$
ふくらし粉	……………	小匙 $2\frac{1}{2}$
ミルク	……………	カップ $\frac{3}{4}$
よく泡立てた卵白	……………	3個
甘味のない純チョコレート	……………	28g
熱湯	……………	大匙2
重曹	……………	小匙 $\frac{1}{4}$

- バター、砂糖をクリーム状になるまでよくまぜる。ヴァニラを加えてまぜる。粉、塩、ふくらし粉を一緒にふるい、これとミルクを交互にクリーム状のものに加えてよくまぜる(粉・ミルク・粉・ミルク・粉)。これに泡立てた卵白を加えてかき上げる。次にチョコレートを溶かし、湯と重曹を加えてまぜ、前にまぜた材料の半分にまぜる。
- 油紙をひいた焼鍋にチョコレートをまぜたものと、まぜないものとを交互に入れる。177度C(350度F)のオーブンで40~45分間焼く。焼鍋から出して冷やす。
- クリーミー・チョコレート・フロスティング(170ページ)をぬって供する。

アップル・ソース・ケーキ APPLE SAUCE CAKE

作り方

バター	……………	カップ	1/2
砂糖	……………	カップ	1
アップルソース (砂糖なし)	……………	カップ	1
粉	……………	カップ	2
重曹	……………	小匙	1/2
にくづく	……………	小匙	1
ふくらし粉	……………	小匙	1/4
肉桂	……………	小匙	1
干しぶどう	……………	カップ	1/2
切ったくるみ	……………	カップ	1/2

- バター、砂糖を一緒にし、クリーム状になるまでまぜる。これにアップルソースを加える。粉、ふくらし粉、重曹、にくづく、肉桂を一緒にして2度ふるう。干しぶどう、くるみを粉の中に入れる、これをバターのまぜたものに加え、よくまぜる。
- 四角の油をひいた焼鍋に入れ、177度C (350度F) のオーブンで40分間焼く。

アップル・ソース・ローフ APPLE SAUCE LOAF

作り方

バター	……………	カップ	1/2
砂糖	……………	カップ	1
卵	……………	個	2
ふるった粉	……………	カップ	1 1/4
塩	……………	小匙	1
ふくらし粉	……………	小匙	1
重曹	……………	小匙	1/2
肉桂	……………	小匙	1/2
にくづく	……………	小匙	1/2
甘味のある アップルソース	……………	カップ	1
切ったくるみ	……………	カップ	1/2

- バター、砂糖をクリーム状になるまでまぜる。卵を加え更によくまぜる。粉、塩、ふくらし粉、重曹、肉桂、にくづくを一緒にふるう。かわいた材料とアップルソースを交互にクリーム状になった材料の中に入れる。最後にくるみを加えてまぜる。
- 紙をひいたパンの焼鍋 (22×12×7センチ) に入れて177度C (350度F) のオーブンで1時間位焼く。オーブンから出し10分位冷やしてから鍋から出す。温いうちにシュガー・グレイズをぬる。温いうちに供する。

シュガー・グレイズの作り方

- ふるった粉砂糖カップ1/2と水大匙1を一緒にまぜる。

スパイス・ケーキ

SPICE CAKE

作り方

ふるったお菓子の粉 (薄力粉)……	カップ 2 ½
ふくらし粉……	小匙 3
塩 ……	小匙 ¼
肉桂 ……	小匙 1
にくづく ……	小匙 ¼
クローブの粉 ……	小匙 ¼
熱湯 ……	大匙 1
クリスコまたはバター ……	カップ ½
砂糖 ……	カップ 1 ½
卵 ……	3 個
ミルク ……	カップ ¾

○粉、ふくらし粉、塩を一緒にし3回ふるう。肉桂、にくづく、クローブ、熱湯を一緒にまぜる。クリスコまたはバターと砂糖をクリーム状になるまでまぜる。これに卵を1個ずつ加えまぜる。これに肉桂のまぜたものを加え最後に粉とミルクを交互に加える(粉・ミルク・粉・ミルク・粉)。

○油をひかない焼鍋(直径20センチ)2つに紙をひき191度C(375度F)のオーブンで30分間焼く。オーブンから出して5分間冷やし、裏返して紙をとりオレンジ・グレイズ(100ページ)をぬる。

フルーツ・ケーキ

FRUIT CAKE

作り方

サラダ油 ……	カップ ½
赤砂糖 ……	カップ ¾
卵(卵白と卵黄にわけ) ……	2 個
肉桂 ……	小匙 1
粉クローブ ……	小匙 ½
オールスパイス ……	小匙 1
塩 ……	小匙 1
ふくらし粉 ……	小匙 1
粉 ……	カップ 1 ½
果物ジュース ……	カップ ½
うす切り砂糖漬けの オレンジ、レモンの皮 ……	カップ ½
砂糖漬けパイナップル ……	カップ ½
砂糖漬けチェリー ……	カップ ¾
干しぶどう ……	カップ ½
干しいちぢくまたはデイツ ……	カップ ½
くるみ ……	カップ 1 ½

○油、赤砂糖、卵黄をよく泡立てる。肉桂、粉クローブ、オールスパイス、塩、ふくらし粉とカップ1の粉を一緒にしてふるう。これと果物ジュースを交互に前のものに加える。残りの粉と切った果物、くるみを一緒にまぜこれを前のものに加える。泡立てた卵白を全部の材料のまぜたものの中に入れて軽くかきあげる。

○20×10×6センチの油をひかない焼鍋に紙またはアルミホイルをひきこの中に流しこむ。135度C(275度F)のオーブンで2時間半～3時間焼く。

○オーブンの下段に少し水を入れた鍋を入れておく。出来上がってから15分間そのままにしておく。焼鍋からとり出し紙をとらないで充分冷やす。これを空缶に入れてふたをしておく。長時間おいておく場合はブランデーをふくんだ布きんでつつみかわいた涼しい場所に置く。

フルーツ・ケーキ・スプリーム FRUIT CAKE SUPREME

作り方

卵	4 個
砂糖	カップ 1
粉	カップ 1
ふくらし粉	小匙 2
塩	小匙 1/4
ヴァニラエッセンス	大匙 1
切ったドイツ	500g
切ったくるみ	カップ 4
切った砂糖漬け パイナップル	220g
切った砂糖漬けチェリー	220g

- 卵をよく泡立てる。砂糖を少しずつ入れ更に泡立てクリーム状にする。粉、ふくらし粉、塩を一緒にふるう。これを泡立てたクリーム状の卵の中に入れる。残りの材料も全部一緒に加える。
- 焼鍋に茶色の紙またはアルミホイルをひき（周囲にもひくこと）この中に材料を流しこみ、かたくなるまで163度C（325度F）のオーブンで焼く。

フルーツ・アップサイド・ダウン・ケーキ FRUIT UPSIDE-DOWN CAKE

作り方

溶かしたバター	大匙 4
赤砂糖	カップ 1/2
果物	適量
ダイネット・ケーキ	(144ページ)

- 溶かしたバターと砂糖を一緒にまぜ、油をひいた焼鍋にかたくおじつけて入れる。この上に新鮮な果物または汁をよくきった缶詰の果物（桃、パイナップルなど）を並べておく。
- ダイネット・ケーキを作る。ただし、粉を大匙2以上増して作ること。
- ダイネット・ケーキのこねたものを果物の上に流す。177度C（350度F）のオーブンで40分焼く。

ケーキとカップケーキ

パイナップル・アップサイド・ダウン・ケーキ

PINEAPPLE UPSIDE-DOWN CAKE



パイナップル・アップサイド・ダウン・ケーキ

作り方

マーサーワシントン
ケーキの材料の $\frac{1}{2}$ 分量
溶かしたバター……………カップ $\frac{1}{4}$
赤砂糖……………カップ $\frac{3}{8}$
パイナップル……………6～8切

- お菓子の焼鍋にバターを入れて火にかけて溶かす、溶けたなら火からおろして赤砂糖を入れて焼鍋に少しおしつけるようにして平らにし、その上にパイナップルを並べる。
- 次にマーサー・ワシントン・ケーキ(146ページ)またはスポンジ・ケーキ(140ページ)の材料の半分をこねる。こねたものをパイナップルを並べた焼鍋に流す。163度C(325度F)のオーブンで30分間位焼く。供する時にはパイナップルを上にし、チェリーとくるみで飾る。

ショート・ケーキ

SHORT CAKE

作り方

ふるった粉	カップ 2
砂糖	大匙 2
ふくらし粉	小匙 3
塩	小匙 1
バター	カップ ½
ミルク	カップ 1

- 粉, 砂糖, ふくらし粉, 塩を一緒にふるう。
これにバターを加えて2本のナイフまたはベ
イストリーブレンダーで切るようにしてグリ
ーンピースの大きさ位になるまでまぜる。次
にミルクを加えて軽くまぜる。
- 直径20センチの2つの油をひいた焼鍋に流し
こみ, その上にバターを少しずつ適量置き232
度C(450度F)のオーブンで12~15分間焼く。
- 大皿に1つのケーキを裏返しにして置きその
上に砂糖入りいちごをのせ, その上にもう1
つのケーキをのせ, その上にいちごをのせ生
クリームで飾る。

チョコレート・ロール・アップ

CHOCOLATE ROLL-UP

作り方

卵白	5個
酒石英	小匙 ½
ヴァニラエッセンス	小匙 1
砂糖	カップ ½
卵黄	5個
砂糖	カップ ½
ふるった粉	カップ ½
ココア	大匙 3
塩	小匙 ¼

- 卵白, 酒石英, ヴァニラを一緒にしてかたくなる迄
よく泡立てる。これにカップ ½ の砂糖を少しずつ加
えながら泡立て続ける。卵黄をかたくなるまで泡立
てる。残りの材料を全部一緒にふるい卵黄の中に入
れ, よくまぜる。これを泡立てた卵白の中に入れか
きあげる。
- 油をひいた油紙またはアルミホイルを焼鍋(40×28
センチ)にしき, 材料を流しこみ163度C(325度F)
のオーブンで25分間焼く。5分間冷やし粉砂糖をふ
りかけた布巾の上に出して油紙をとり冷やす。
- ケーキの端を少し切り, 布巾と一緒に巻寿司のよう
に巻き冷やす。ケーキをひろげ甘い泡立てたクリ
ームか, セブン・ミニッツ・フロスティング(172ページ)
をつけて再び巻く。ケーキの上に粉砂糖をふりかけ
る。

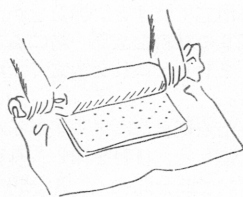
ジェリー・ロール

JELLY ROLL

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
塩 ……	小匙 1/4
卵 ……	3 個(カップ 3/4)
砂糖……	カップ 1
水 ……	カップ 1/4
ヴァニラエッセンス……	小匙 1

- 粉, ふくらし粉, 塩を一緒にふるう。
- 卵をレモンのような色になるまでかたく泡立てる。これに砂糖を少しずつ入れながら泡立て続ける。これに水とヴァニラを加えてまぜる。この中へふるった粉類を入れなめらかになるまでまぜる。
- 35×25センチの焼鍋に油をひき, 茶色の紙を入れ, その上にまた油をひく。そこにこねたものを流しこむ。191度C (375度F)のオーブンで12~15分間焼く。指で表面をおさえてみて弾力性があたら焼けている。焼き上がった時ナイフで焼鍋のふちをとり, 粉砂糖をふった布巾の上にひっくりかえて出し, 注意深く茶色の紙をとる。冷えないうちに布巾と一緒に細い方から巻寿司のように巻き, 網にのせて冷やす。冷えたら巻いたのをのばし, ジェリーをぬって再び巻く。表面に粉砂糖をふりかけて切って供する。



カップケーキ CUPCAKES



カップケーキと色々のフロスティング

作り方

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
砂糖.....	カップ 2
バター.....	カップ 1
卵黄.....	4 個
レモンエッセンス.....	小匙 1/2
またはヴァニラエッセンス	小匙 1
ミルク.....	カップ 1
よく泡立てた卵白.....	2 個

- 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よくまぜ、卵黄、レモンエッセンスまたはヴァニラを加えてよくまぜる。これにふるっておいた粉とミルクを交互に加えてまぜる。この時最初と最後が粉になる様に加えることが大切、最後によく泡立てた卵白を加えて軽くかき上げる。
- 油をひいたまたは油をひかないで紙をひいたカップケーキの焼鍋にまぜたものを%の所まで入れる。177度C (350度F)のオープンで20～25分間焼く。セブン・ミニッツ・フロスティング(172ページ)をぬる。
- 残った卵白2個分をフロスティングに使うとよい。

カップケーキ CUPCAKES

作り方

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

- 粉, ふくらし粉, 塩を一緒に3回ふるう。
- バターと砂糖をクリーム状になるまで混ぜる。そこへヴァニラを入れ次に卵を1個ずつ入れて混ぜる。ここへふるっておいた粉とミルクを交互に入れるこの時, 最初と最後が粉になるように入れること。(即ち粉・ミルク・粉・ミルク・粉の順に入れる) そしてなめらかになるまで混ぜる。
- 油をひいたまたは油をひかないで紙をひいたカップケーキの焼鍋に混ぜたものを½のところまで入れる。191度C (375度F) のオーブンで15~18分間焼く。出来上り20個