

レイヤーケーキ

材料（直径22cmの型1個分）

生地

バター・・・大さじ4

砂糖・・・120g

卵・・・2個

小麦粉・・・225g

牛乳・・・180ml

ベーキングパウダー・・・小さじ3

バニラエッセンス・・・少々

レイヤーケーキの作り方

- 1 オーブンを180度に温め、バターを室温に戻しておきます。ケーキ型の底とまわりに紙を貼り付けて準備します。
- 2 バターと砂糖はボウルに入れ、泡立て器でかき混ぜ、ふんわりしてたら卵を割り入れて混ぜ、さらに牛乳を加えます。
- 3 小麦粉とベーキングパウダーをふるいにかけて加え、よく混ぜてからバニラエッセンスをふり入れて混ぜます。
- 4 型に3を流し込み、オーブンで約40分焼きます。
- 5 さましてから水平に4段に切れます。
- 6 ラズベリージェリーを作ります。ラズベリーと砂糖をなべに入れて火にかけ、煮くずれたら火からおろし、裏ごしします。こした液をなべに戻し、数分から10分ぐらい煮つめます。このジェリーはゼラチンで作るゼリーと異なり、ジャムの一種です。
- 7 5に6をはさみ、好みで生クリームを泡立てて、上に厚めに塗ります。

「『赤毛のアン』のお料理BOOK～プリンス・エドワード島から贈る四季の恵み～」(テリー神川著、ブッキング(現:復刊ドットコム)発行、2006年)より、出版者の許諾を得て転載

いちご水

『赤毛のアンー赤毛のアンシリーズ1』(モンゴメリ著、村岡花子訳、新潮社、2008年)「第十六章 ティー・パーティの悲劇」の中で「いちご水」として紹介されている“raspberry cordial”(ラズベリー・コーディアル)のレシピ

材料(20杯分)

キイチゴ・・・580g

水・・・500ml

砂糖・・・250g

レモン汁・・・50ml

キイチゴのコーディアルの作り方

- 1 キイチゴは水でよく洗い、ほうろうなど酸に強いなべに入れて水を注ぎ、火にかけます。沸騰したら火を弱め、浮き上がってくるアクをすくいとりながら、キイチゴが柔らかくなるまで煮ます。
- 2 1のなべを火からおろし、キイチゴはポテトマッシュなどでつぶしてガーゼでこします。液を完全にこしとるのに時間がかかるので、ガーゼにくるんだまま一晩おきます。このキイチゴ液に砂糖を加えて煮溶かし、レモン汁を加えます。砂糖漬けと同様に(*)、熱いうちに消毒した瓶に移し、冷暗所に。
- 3 飲む時には、キイチゴ液1に対して水3の割合で薄め、碎いた氷を入れたグラスに注ぎます。

<メモ>キイチゴ液をこす時にはガーゼの代わりに網を使っても。ただし、さびない材質のものを選ぶこと。ガーゼの場合よりも液が濁ります。

「『赤毛のアン』のお料理BOOK～プリンス・エドワード島から贈る四季の恵み～」(テリー神川著、ブッキング(現:復刊ドットコム)発行、2006年)より、出版者の許諾を得て転載

*上記「『赤毛のアン』のお料理BOOK」には、砂糖漬けの作り方も掲載されています。砂糖漬けの紹介ページには、瓶の煮沸消毒の方法が載っています。