

パセリとピーマンでうっすら緑に色づいたロールケーキは  
そこかしこの牧草地にゴロンゴロンと転がる牧草ロールにそっくり  
お皿に添えたのは、牧草地の脇に生えていた野の花たち

## 5 牧草ロールケーキ

<b>[A]</b>		<b>[B]</b>	
卵黄	5個	卵白	6個
砂糖	100g	レモン汁	小さじ1
小麦粉	55g		
コーンスターチ	15g	<b>[C]</b>	
サラダ油	40cc	生クリーム	200cc
小口切りにしたピーマン	2個	砂糖	50g
パセリ	3枝	チーズ(マイルドラベル)	50g

※およそ1本分の分量です(天板のサイズは30×30cm)。

- 1 Aはミキサーに入れて攪拌し、Bは角がたつまでボウルで泡立てる。
- 2 Bの1/3をAに入れてゴムベラで軽く混ぜ合わせる。
- 3 ②を残りのBのボウルに戻し入れてさっくりと混ぜる。
- 4 オープンシートを敷いた天板に流し入れ、200°Cに温めたオーブンで10分焼く。
- 5 焼き上がったら天板ごとすっぽり入るビニール袋に入れて冷ます。しっかり冷めたらひと回り大きな紙の上にひっくり返し、オープンシートを静かにはがす。
- 6 Cの生クリームに砂糖を加えて泡立てる。チーズをみじん切りにして良く混ぜる。
- 7 ⑤のスポンジの手前に横3本の切り込みを入れ、クリームを塗って海苔巻きのように手前から丸める。