パイナップルのアップサイドダウンケーキ

調理時間　約45分
カロリー　2026kcal(1台分)

材料　(ダッチオーブン1台分)

パイナップル(缶詰)	5枚
クルミ(ローストする)	30g
卵	2個
バニラエッセンス	少々
缶汁	大さじ1
(A)	
無塩バター	30g
三温糖	40g
(B)	
無塩バター	60g
三温糖	80g
(C)	
小麦粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1

作り方

1. ボウルにBのバターと半量の砂糖を入れ、木べらでよくすり混ぜる。白っぽくなったところで、泡立て器にかえ、卵黄、バニラエッセンスを加えよく混ぜる。
2. 卵白を泡立て、残りの砂糖を2～3回に分けて加え、硬いメレンゲを作る。
3. Cの粉を(1)の表面全体にふり入れゴムべらで大きく混ぜ合わせ、(2)を2～3回に分け加えて混ぜる。
4. ダッチオーブンに(3)の生地を流し込み、蓋をしてグリルに入れる。ケーキ/パンモード(標準)を選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で10分余熱する。
5. ダッチオーブンからオーブンシートごと取出し冷ます。

パイナップルの水気をよく拭き取る。 ABのバターは室温にもどす。 ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、底にAのバターを塗り三温糖を平均にふりかけ、その上に1のパイナップルを並べ、すき間にクルミを詰める。 卵は室温に戻し、卵黄と卵白に分け、卵白は大きめのボウルに入れる。 Cは合わせてふるう。

アップサイドダウンケーキとはアメリカではポピュラーなケーキでフライパンで焼きます。お皿の上にひっくり返す動作を「アップサイドダウン」といいます。