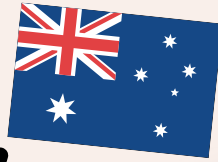


コラム

Lamington ラミントン



オーストラリアを代表するデザートと言えば、“ラミントン”。スーパーマーケットなどにも売られ、オージーにとっては子どもの頃から慣れ親しんできた味です。

“ラミントン”という名付けは、諸説あります。1896年から1901年までクィーンズランド州総督であったラミントン卿やその妻であるラミントン夫人に由来するとされていますが、そのラミントン卿のお気に入りであったホンブルグ・ハットに形が似ていることから、卿の名前を取ったとも言われています。

また、ラミントン卿が側近を引き連れて、トゥーンパにあるハーラックストーン邸を訪れた際に初めて出されたものだったとの説や、ラミントン卿のシェフがキューブ状に切ったスポンジケーキを誤ってチョコレート料理の中に落としてしまい、それを食べる時に手が汚れるのを防ごうと乾燥させたココナッツ

をまぶしたという説もあります。そして、スコットランドにあるラミントン村から名付けられたという説もあります。

ラミントンにまつわる記録として、2011年6月にクィーンズランド州トゥーンパの商工会とクオリティー・デザーツ社が、2,361kgの世界一大きいラミントンを作り、ギネス認定されました。

Recipe

ラミントンの作り方は、至ってシンプルです。スポンジケーキにアイシングをして、仕上げにココナッツをまぶしてでき上がりです。気軽にご家庭でも作ることができるので、この機会に作ってみてはいかがでしょうか？

情報元：オーストラリア大使館/豪日交流基金 (<http://australia.or.jp/ajf/>)

1. 四角いケーキ型の内側にうすく油を塗り、オーブンを180度に熱しておきます。コーンスターチ、小麦粉、ベーキングパウダーはふるいにかけておきます。
2. ボウルに卵を入れてクリーム状になるまでかき混ぜた後、グラニュー糖を少しずつ入れていきます。
3. 2のボウルに、ふるいにかけた粉を入れてさっくりと混ぜたら、ケーキ型に流し入れ、180度で30分焼きます。
4. ケーキを焼いている間にアイシングの準備をします。ボウルに、ふるいをかけた粉砂糖とココアを入れて混ぜ、バターと牛乳もボウルの中に入れます。そのボウルを湯せんにかけながら、完全に溶けるまで混ぜます。
5. ケーキが焼きあがったら16等分に切り分けます。それを1つずつアイシングに入れ、ココナッツフレークをまぶせばでき上がりです。

※スポンジケーキは、市販のデコレーションケーキ用のスポンジケーキでも代用可能です。

【材料(16個分)】

<スポンジケーキ>	
グラニュー糖	2/3 カップ
卵	5個
コーンスターチ	1/3 カップ
小麦粉	1/2 カップ
ベーキングパウダー	1/2 ~ 小さじ1
ココナッツフレーク	2 カップ

<アイシング>

粉砂糖	4 カップ
ココア	1/2 カップ
バター	大さじ1
牛乳	2/3 カップ

