

Lamingtons



Ingredients

Sponge cake, cut into squares
130g (1 1/2 cups) des. coconut
500g icing sugar
35g (1/3 cup) cocoa powder
125ml (1/2 cup) hot water
20g unsalted butter, melted
245g (3/4 cup) strawberry jam
300ml thickened cream
1tsp vanilla extract

材料

四角く切ったスポンジケーキ
130g (1カップ半)乾燥ココナッツ
500g アイシングシュガー
35g (1/3 カップ)ココアパウダー
125ml (半カップ)お湯
20g 無塩バター(溶かしておく)
245g (3/4カップ)イチゴジャム
300ml 生クリーム
小さじ1 バニラ

Method

1. For choc icing, sift icing sugar and cocoa into a heatproof bowl. Add water and butter and stir until smooth. Place over a saucepan of warm water.
 2. Place coconut on a plate. Use 2 forks to dip 1 cake square in icing. Shake off excess. Roll in coconut to coat. Transfer lamington to a lined tray. Repeat with remaining cake, icing and coconut. Set aside for 1 hour to set.
 3. Use electric beaters with a whisk attachment to whisk cream and vanilla in a bowl until firm peaks form. Use a serrated knife to cut the lamingtons horizontally
 4. Spread 2 tsp of jam on 1 cut side of lamington. Spread cream on top. Top with remaining lamington half. Place carefully on a tray. Repeat with remaining lamingtons, jam and cream. Place tray in the fridge for 30 minutes, to set the cream.
1. アイシングチョコを作る。耐熱ボウルにアイシングシュガーとココアパウダーをふるう。お湯とバターを加えなめらかになるように混ぜる。湯煎しているソースパンに移す。
 2. お皿にココナッツを敷く。フォークを2本使って立方に切ったスポンジケーキをアイシングにつける。余分なアイシングは振り落とす。ココナッツの上で転がして表面にまぶす。ラミントンをオープンペーパーなどを敷いた皿に並べる。残りのケーキを同じようにアイシングとココナッツをまぶす。固くなるまで1時間置く。
 3. 電動泡立て器を使って生クリームにバニラエッセンスを混ぜたものをツノが立つまで泡立てる。歯がギザギザしたナイフで水平に切る。
 4. カットしたラミントンの片方に小さじ2杯のジャムを塗る。クリームも塗る。もう片方で挟んでそっとトレイに置く。残りのラミントンも同じようにし、クリームが固まるまでトレイごと冷蔵庫で30分冷やす。