



Vietnam に伝わるアジアスイーツにチャレンジ♪  
vol.9 バン・チュイ

～じっくり焼いてから蒸すしっとりタイフのバナナケーキ～

《材料》 直径 15cm ケーキ型 1 台分

ココナッツミルク	1 カップ	}	バナナ	5 本
牛乳	1 カップ		砂糖	40 g
砂糖	80 g		ラム酒	大さじ 1
溶き卵	1 コ分			
バゲット (フランスパン)	1 / 4 本			
上新粉	大さじ 1		サラダ油	適量
片栗粉	大さじ 1			

《準備》

- ボウルに砂糖（40g）、ラム酒を入れ、輪切りにしたバナナを加え、軽く混ぜ合わせ、30分ほどおきます。
- ケーキ型の内側に、薄くサラダ油を塗ります。

《作り方》

- 大きめのボウルにココナッツミルク、牛乳、砂糖の各 1 / 2 量と、溶き卵を加えて混ぜ合わせます。
- 砂糖が溶ければ、バゲットを細かくちぎりながら加え、しっかり浸します。
- 準備（2）の型の底に、準備（1）のバナナを敷き詰め、②のバゲットを重ねます。  
さらに もう一段ずつ重ねて詰め、平らにします。
- 170℃に温めたオーブンで2時間焼きます。
- ボウルに残りのココナッツミルク、牛乳、上新粉、片栗粉、砂糖 40 g を入れ、ゴムベラで混ぜ合わせます。
- 焼き上がった④の表面に、静かに⑤を流し、蒸気の上上がった蒸し器に入れ、20分蒸します。  
あら熱がとれれば、型の内側にナイフを入れ、ていねいに型からはずします。

～Vietnamのお茶の時間～

ゆったりした時間が流れるベトナムのカフェで飲まれるミルクコーヒー「カフェ・スア」は、深煎りのコーヒー豆を細挽きにし、コンテンスミルクを入れたグラスに ゆっくり落とします。コーヒーのしずくが 落ちるのを待つように、じっくり時間をかけて 焼いたケーキでお茶の時間を楽しんでみてはいかがでしょうか？