

お菓子じゃないおかずのケーキ トルタ・サウガータ



ケーキやパイ、そしてタルト。こう言うとわたしたち日本人は、つい甘いお菓子を思い浮かべてしまいがち。けれども洋菓子の故郷である西洋諸国では全く甘くない、お菓子というよりも“おかず”と言いたくなるようなケーキやタルトも定番です。フランスの伝統料理・キッシュはわたしたち日本人にも、そこそこ馴染みがありますし、ミート・パイなどはファストフードや、コンビニエンス・ストアのホットデリカ用メニューにもなるほど定着しています。ですが、本物のケーキのように丸型で、スポンジのようなキメのもの、となるとちょっと思い浮かばないのではないのでしょうか。

ブラジルの定番料理に、トルタ・サウガータというものがあります。サウガータとは塩味の、という意味ですから直訳すれば塩味のタルト、とするのが妥当でしょうか。塩味のタルト、となると即座にキッシュを思い浮かべる方も多いでしょうが、そこはやっぱりブラジル式。西洋文化の影響はとても強くはあれど、そっくりそのまま受け継いではいないんですね。

いつの間にかキッシュからタルト台が省略されて、フィリングだけを焼くようになったのか。それとも、スペインの巨大オムレツ・トルティーヤの影響を受けたのか。どういう過程を経たのかは想像するしかありませんが、とにかくブラジルのトルタは、小麦粉と油脂と卵とベーキング・パウダーに、塩味をつけた生地、にチキンやサーディンをサンドして焼く、ということ。

お菓子を作る際、砂糖の果たす役割というものがあります。砂糖は卵をしっかり泡立てる手助けをしてくれて、だからこそあのフワフワなスポンジができるんですね。つまり、ケーキをケーキたらしめる最大のものが砂糖である、とも言えるわけで、にも関わらず砂糖ぬき、塩味付きのバイクドケーキ・トルタ。そのポイントはやはりスポンジケーキのように、どれだけフワフワに焼き上げられるか、ということなのですが、はてさて上手に膨らんでくれるかは、通常のケーキよりも多く加えるベーキング・パウダーと、作り手の愛情次第となりそうです。

トルタ・サウガータ

(21cmの丸型1台分)

薄力粉	250g	ベーキング・パウダー	大さじ2
全卵	4個	牛乳	200cc
植物油	200cc	玉ねぎのみじんぎり	100g
トマト	1個	オイルサーディン	220g
オレガノ	適宜	パセリ	適宜
塩・こしょう	適宜		

作り方

下準備 焼き型にバターを薄く塗って薄力粉をまぶし、余分な粉を叩き落としておく

- ① オイルサーディンを缶からだし、箸あげして油をきる。
- ② トマトのヘタと種、皮を除いてザク切りにする。
- ③ 玉ねぎのみじん切りと①、②、オレガノ、パセリ、塩・こしょうをボウルに入れてよく混ぜる。
- ④ 薄力粉とベーキング・パウダーを合わせて篩う。
- ⑤ オーブンを170度35分に設定して温め始める。
- ⑥ 大きなボウルに植物油を入れ、続いて全卵も加える。
- ⑦ ⑥を泡だて器でゆっくりと混ぜ、緩いマヨネーズ状にする。
- ⑧ ⑦に牛乳を加えてさらに静かに混ぜる。
- ⑨ ⑧に④を少しずつ加え、すり混ぜていく。ダマにならないように注意。
- ⑩ ⑨がクリーム状になったら、塩をひとつまみ加えて、さらにさっくりと混ぜ合わせる。
- ⑪ ⑩の半分を型に流し込んだ上へ③を敷き詰め、さらに残り半分の生地を流し込む。
- ⑫ ⑪を⑤のオーブンで焼く。

※ オープンの焼き時間はあくまでも目安です。途中、生地に竹串を刺してみて、何もついてこなければ焼き上がり。温度が高くて表面の焼き色が濃くなりすぎた時は、アルミホイルを被せて焼き続けましょう。