



今までの
レシピ集はこちら

／ かんたん ／

レシビ

Let's cook!

ゴッホゆかりの地発祥のスイーツ
カボチャのガトーインビジブル



フランス生まれの「見えないケーキ」。スライスしたカボチャで作るため、カットした時の断面が美しく見えます。混ぜて、重ねて、焼くだけで簡単なので、ぜひ気軽に作ってみてください。

武田 都

(たけだ さと)

- 野菜ソムリエ
- アロマテラピーインストラクター

ブログは
こちら



カボチャのガトーインビジブルの作り方

下ごしらえ

- カボチャは種とワタを取り除き、スライサーでスライスしておく。包丁で切る場合も、できるだけ薄くしたほうが良い。
- バターをレンジにかけて溶かしておく。
- オーブンを170度に予熱しておく。
- 金型を使う方は、クッキングシートを金型に敷く。

- ①ボウルに卵、砂糖を入れて混ぜる。その後に小麦粉とベーキングパウダーをふるい入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ②牛乳を少しずつ加えてその都度混ぜたら、最後に溶かしバターを加えて混ぜる。
- ③で上がった②にカボチャを入れる。
- ④型にカボチャを重ね入れる。なるべく平らになるように入れるのがポイント。並べ終わったら、余った生地を流し込む。
- ⑤170度に予熱したオーブンで50分焼く。串を刺して何もついてこなかったら焼き上がり。足りない場合は数分ずつ追加して焼く。
- ⑥オーブンから取り出したら粗熱を取り、冷蔵庫で冷してで上がり。



材料

17cmパウンドケーキ型
1台分

カボチャ	250g
<small>(種とワタを除いた重さで)</small>	
バター	40g
卵	2個
砂糖	50g
小麦粉	80g
ベーキングパウダー	4g
牛乳	80g

大ゴッホ展

〈会場〉福島県立美術館

〈期間〉2026年2月21日(土)
～5月10日(日)

