

クラシック ショコラ



クーベルチュールチョコとココアを使った、ほのかな苦み
が特徴のシンプルなチョコレートケーキです。

◇材料 15cmデコ型1台分

クーベルチュールチョコ	60g
無塩バター	40g
卵黄	40g
グラニュー糖	40g
生クリーム	33g
ココアパウダー	33g
薄力粉	11g
卵白	85g
グラニュー糖	40g

準備

- 1.チョコとバターは湯せんにかけて45℃位に溶かしておく。
- 2.生クリームを湯せんにかけて人肌に温める。
- 3.薄力粉とココアを混ぜてふるっておく。(2回)
- 4.底取れデコ型に敷き紙を敷いておく。

◇作り方

1. ボウルに卵黄とグラニュー糖を加えて混ぜ、少し湯せんにかけて温めからはずし、ハンドミキサーで白っぽくなるまで泡立てる。
2. 湯せんにかけたチョコレートとバターを①に加えよく混ぜ、続いて人肌に温めた生クリームを加え混ぜ、ココアパウダーと薄力粉を加え混ぜる。
3. 別のボウルに卵白を泡立ててグラニュー糖を少しずつ加え、固いメレンゲを作る。
4. ②にメレンゲを1/3量を加え、ゴムべらで混ぜ合わせ、また1/3量を加え混ぜ、残りのメレンゲも同様に混ぜ合わせる。
5. 型に流し入れ、表面を平らにする。
6. 180℃のオーブンで30~40分焼く。表面の割れ目が乾いていれば焼き上がり。焼き上がったらケーキクーラーに型から出して冷ます。冷めると中心部が下がる。冷めたら紙をはがし、粉糖をふる。

