



ガトーショコラ

アイスクリームを添えたり、そのまま食べたり。寒い季節においしい濃厚なチョコレートケーキ。バレンタインに誰かにプレゼントしてみては？

材料（15cmレア型1台分）

卵	2コ	(b)	
砂糖	60g	・薄力粉	30g
(a)		・ココア	30g
・スイートチョコレート	70g		
・バター（食塩不使用）	20g	粉砂糖	お好みで

作り方

① 型に紙を敷いて用意します。



② (a) を合わせてボウルに入れ、湯せんで溶かします。

チョコレートとバターを湯せんで溶かすとき。
鍋のお湯の温度はだいたい60℃くらい。湯せんの温度が熱すぎると、
チョコレートが分離してしまいます。そして**絶対**チョコレートの中に
水が入らないように気をつけてね。(湯気も入らない方がいいのです)



③ (b) を合わせてふるっておきます。

④ 卵は卵白と卵黄に分けます。卵白をあわ立て、角が立てば砂糖の1/2量を
2~3回に分けて加え、しっかりとしたメレンゲを作ります。



砂糖を2~3回に分けて加える。



ソフトクリームの
先みたいになればO.K



⑤ 別のボウルに卵黄を入れ、残りの砂糖を加えてよくすり混ぜます。白っぽく
なれば②を加え、さらに生クリームも加えます。



⑥ ⑤に③の(b)をもう一度ふるいながら加え混ぜます。粉っぽさがなくなればもう一度キメを整えた④のメレンゲの半分を加え、なじめば残りのメレンゲを加えて混ぜます。①の型に流しあらかじめ予熱しておいたオーブンで焼きます。

オーブンの温度

160℃~170℃で約35分~45分

真ん中を押さえて弾力があれば焼き上がり♪

ポイント

- ・ 砂糖は出来ればグラニュー糖で。上白糖を使うときは一度ふるってから使ってください。
- ・ 生クリームは常温にしておいてください。冷蔵庫から出したとチョコレートがキュッと固まっちゃいます。
- ・ 焼きあがったら型から出し、網の上で冷めます。その時1~2回ふきんの上にトントンとケーキを軽く落とすと、中にこもった熱い空気が外に出るので真ん中がくぼみません。
- ・ 出来立てを食べるより次の日の方が味がなじんでおいしいですよ♪

