

ガトーショコラ



材料 21 センチ丸型

・スイートチョコレート	100g
・無塩バター	80g
・薄力粉	30g
・ココア	70g
・塩	ひとつまみ
・卵黄	5 個分
・グラニュー糖	90g
・生クリーム	80cc
・卵白	5 個分
・グラニュー糖	70g
・粉糖	適量

作り方

- 1 型に敷き紙を敷いておく。薄力粉・ココア・塩は合わせてふるっておく。
- 2 チョコレートは粗く刻んでバターと一緒に湯せんにかけて、溶かしておく。
- 3 卵黄とグラニュー糖を合わせてホイッパーで白っぽくなるまでかき混ぜる。
- 4 溶かしたチョコレートとバターを 3 に加えて、次に生クリームを加え混ぜ合わせる。
- 5 ふるった粉類を加えて、ゴムベラで切るように混ぜる。
- 6 卵白を泡立て、泡が盛り上がってきたらグラニュー糖を少量加え、更に泡立て、グラニュー糖を加える。4~5 回ぐらいに分けてグラニュー糖を加え、しっかりとしたメレンゲを作る。
- 7 1/4 のメレンゲを 5 に加えしっかり混ぜ、残りのメレンゲを加えたら、泡を消さないように切るように、さっくりと混ぜ合わせる。
- 8 型に生地を流し、150°Cのオーブンで 60 分焼く。
- 9 粗熱が取れてから型から出し、網の上で冷ます。完全に冷めたら、粉糖を茶漉しでふる。

Memo