



## 濃厚リッチなチョコケーキ

フランス



### 材 料 (4 ~ 5 人分)

板チョコ (ミルク)	3 枚 (150g)
バター	75g
砂糖	75g
卵 (M 玉)	3 個 (殻むき後 150g)
純ココア	30g
粉糖 (仕上げ用)	適宜

※バターは有塩・無塩どちらでもよいです。

使用した容器：幅 20.5 × 奥 8.3 × 高さ 6(cm)

満水容量 850mL のパウンド型

(品番 HPND-85)

### 作 り 方

- 1 耐熱ガラスボウルに細かく割った板チョコ 3 枚と、小さく切ったバター 75g を入れ、ふんわりラップをかぶせ 600w の電子レンジに 2 分かける。
- 2 泡だて器かヘラでよく混ぜ、チョコレートを溶かす。チョコレートが溶けにくい場合は、10 秒ずつ追加でレンジにかけ溶かす。全体がなめらかになるまで混ぜる。
- 3 砂糖 75g を入れ泡だて器かヘラでよく混ぜる。
- 4 卵は 1 個ずついれ、なめらかになるまで泡だて器かヘラでよく混ぜる。
- 5 純ココア 30g を振り入れ、なめらかになるまで泡だて器かヘラでよく混ぜる。
- 6 クッキングシートを敷いたパウンド型 (850mL) に 5 を流し込み、ふんわりラップをかぶせ 600w の電子レンジに 4 分 30 秒かける。
- 7 取り出して、粗熱が取れるまで冷まし、粉糖をふりかけて、できあがり。

※卵は L 玉を使うと卵感が強くなりすぎるので M 玉を使ってください。L 玉しかないときは、白身を減らして正味 150g にしてください。

※加熱後すこし生っぽい部分があった場合、5 分くらい置いておくと余熱で火が通ります。すべて加熱なしで食べられる食材なので、一部がとろっと生っぽい場合、とろっと感を楽しみながらお召し上がりいただけます。(※外国産の卵をお使いになる場合には、追加で加熱して火を通してください)

※冷蔵保存：3 日間