



生チョコタルト



材 料 (5 ~ 7 人分)

クッキー	14 枚
有塩バター	70g
チョコレート	5 枚
生クリーム (植物性ホイップ)	150 g
純ココア	小さじ 1

使用した容器：満水容量 1,200mL の保存容器
(品番 KSTM-120)

作 り 方

- 1 ポリ袋は二重にし、クッキーを入れビンなどで細かく砕く。
※細かく砕くほど、完成後にしっかり固まるのでビンやマグカップなどで押してしっかり砕いてください。
- 2 耐熱ボウルにバターを入れてふんわりラップをかぶせ、600w の電子レンジで 40 秒加熱して溶かす。
- 3 2 に砕いたクッキーを入れよく混ぜ、クッキングシートを敷いた耐熱容器に入れスプーンで平らにする。
- 4 耐熱ボウルにチョコレートは細かく割り砕き、生クリームを入れ、ぴっちりラップをかぶせる。
- 5 直径 20 センチほどの鍋に水を 1 リットルほど入れ、湯を沸かす。沸騰したら火を止める。
※水を入れすぎるとボウルを入れた時にあふれるので、鍋の半分くらいまで入れてください。
- 6 火を止めたお湯の中に 4 の耐熱ボウルを入れ、7 分置いておく。
※ボウルの中に湯が入らないように注意してください。
- 7 7 分後、4 を湯から取り出しゴムベラでよくかき混ぜ溶かす。
- 8 3 のクッキーを敷いた耐熱容器に 3 を流し込み、耐熱容器を少し持ち上げ 2, 3 回落とし平らにする。4~5 時間ほど冷蔵庫で冷やす。
- 9 仕上げに純ココアをふりかけ完成。