

濃厚ガトーショコラ

■材料 (21×8×6cm のパウンド型 1 台分)

クーベルチュールチョコレート (ビター)	300g
生クリーム (乳脂肪分 35 ~ 42%程度)	150g
全卵	125g
モラセスシュガー	50g

■道具

パウンド型
(21×8×6cm)
ボウル
泡だて器
ゴムべら
オーブンペーパー

■作り方 調理時間 約 15 分 (焼く時間などを除く)

※下準備としてオーブンを 180℃に予熱し、パウンド型にオーブンペーパーを敷いておく。

- ① クーベルチュールチョコレートをボウルに入れ、底に 50 ~ 60 度のお湯をあてて、湯せんで溶かす。温度が高くと分離するので注意。
- ② 生クリームにモラセスシュガーをほぐしながら入れ、電子レンジで (500W) で約 40 秒加熱し、混ぜてモラセスシュガーを溶かす。
- ③ 湯せんで溶かしたクーベルチュールチョコレートに②を 2 回に分けて加え、均一になるまで混ぜ合わせる。
- ④ 全卵を溶きほぐし、③に加えて均一になるまで混ぜ合わせる。
- ⑤ オーブンペーパーを敷いたパウンド型 (21×8×6cm) に流し入れ、180℃に予熱しておいたオーブンで約 18 分焼く。
- ⑥ 焼き上がったらオーブンから出し、粗熱がとれてから冷蔵庫で 30 分 ~ 1 時間ほど冷やして完成。

アドバイス

お好みでクレーム・シャンティ (ホイップクリーム) を添えても美味しいです。

レアチーズケーキ

■材料 (21×8×6cm のパウンド型 1 台分)

クリームチーズ	400g
生クリーム (乳脂肪分 35 ~ 42%程度)	100g
砂糖 (てんさい糖)	50g
ビスケット	6 枚程度 (約 50g)
バニラエッセンス	適量
【ベリーソース】	
冷凍ミックスベリー	50g
ラズベリーソース	100g

■道具

パウンド型 (21×8×6cm)
ボウル
泡だて器
ゴムべら

■作り方 調理時間 約 15 分 (もどす時間、冷やす時間を除く)

- ① クリームチーズを常温に戻し、てんさい糖を加えてゴムべらでなめらかになるまですり混ぜる。砂糖にダマがある場合は、茶こしなどでふるって取り除いてから使う。
- ② 生クリームを 3 回に分けて加えて、その都度、均一になるまで混ぜ合わせる。
- ③ バニラエッセンスを好みで加えて、泡立て器 (ハンドミキサー) でもったりとするまで混ぜ合わせる。
- ④ パウンド型 (21×8×6cm) にラップを敷いて③を流し入れ、型の底を台に落として叩き、中の空気を抜く。
- ⑤ ビスケットを細かく砕いて上面にまんべんなく散らし、冷蔵庫で 3 時間ほど冷やし固める。
- ⑥ ベリーソースを作る。ボウルにラズベリーソースを入れ、冷凍ミックスベリーを凍ったまま加えて、溶けるまで常温におく。溶けたら混ぜ合わせる。
- ⑦ ⑤を食べやすい大きさにカットして皿に盛り付け、ベリーソースをかけて完成。

アドバイス

冷凍ミックスベリーは解凍すると水分が出てびちゃびちゃになるので、冷凍のままソースに加える。