

チョコレートケーキの作り方

材 料

小麦粉	150 g
ベーキングパウダー	小 1
純ココア	大 2~3
卵	L 5
砂糖	150 g
エッセンス	少々
ラム酒	大 1
ブラックチョコ	110 g
生クリーム	200 g
バター	60 g
ナッツ類	少々 (アーモンド (10粒) かピーナツなど)

準備するもの

クッキングシート
餅網



作り方

- 1、小麦粉、ベーキングパウダー、ココアを、一緒に2回ふるっておく。
- 2、卵、砂糖を泡立てる。(5分位)
2に、1を入れ手早く混ぜる。そこへラム酒、エッセンス、溶かしたバターを入れて混ぜる。
- 3、大フライパンにクッキングシートをしいてバターを塗っておく(大フライパンの底にも塗っておく)。
- 4、2を3のフライパンに入れ、フライパンごとトントンとガス抜きを2、3回する。
- 5、暖めておいたドーム型の蓋をかぶせる。中火で3分、餅網をのせて3分あとは萤火で20から30分位焼き、楊枝をさして楊枝に何もつかなければ、出来上がり。
- 6、スポンジが、冷めたら横から水平にケーキナイフで半分に切り一方の片面に生クリーム(生クリーム100gに砂糖20gを入れてハンドミキサーで作る)、もう一方の片面にジャムを塗り、両方のスポンジを合わせる。
- 7、残りの生クリーム100gを60℃位に暖めて、チョコレートを入れ溶かして、少し冷めてから、スポンジの上に塗る。
- 8、アーモンドを細かく刻んで上からふりかける。