

ショコラ ガップ



材料 (5～6cmの丸型カップ)

卵黄	75g
グラニュー糖	75g
セミスィートチョコレート	80g
バター	110g
生クリーム	50g
ラム酒	20g
薄力粉	35g
ココア	55g
卵白	150g
グラニュー糖	75g
1/2にカットしたクルミ	適量
刻んだクルミ	適量

<準備>

- ・ 薄力粉はふるいでふるいココアと合わせておく。
- ・ チョコレートとバターは湯せんで溶かしておく。
- ・ 卵黄はほぐしておく。

<作り方>

- ① 溶かしたチョコレートに溶かしたバターを加え、ホイッパーでゆらすようになじませる。



- ② ①にほぐしておいた卵黄を少しづつ加え、その後、グラニュー糖(75g)も加える。



- ③ さらに、②に生クリームとラム酒を加える。

- ④ 卵白にグラニュー糖(75g)を少しづつ加え、メレンゲを泡立てる。(メレンゲはあまり立てすぎないように気をつけてください。)

- ⑤ ③に④のメレンゲの1/2を加え、ざっくりと切るようになじむまで合わせ、さらに残りのメレンゲもざっくりと合わせる。少しメレンゲが残るくらいのタイミングで粉とココアの合わせておいたものを一度に入れて、艶がでるまで混ぜ合わせる。





- ⑥ 絞り袋に入れて、カップに1/2の量位を目安に絞ってゆく。中央に大きなクルミを一つと周りに細かくカットしたクルミを散らして、165℃で約15分くらい蒸し焼きにする。
(蒸し焼きは天板と天板の間に塗れた新聞紙を四つ折りにしてはさみます。焼成温度や焼き時間などはあくまで目安なので、各ご家庭のオーブンによって調節してください。)

