



## ショコラーデン クグロフ

ココアの風味が高く、一味違ったチョコレートケーキです。油を入れることによって、軽くしっとり仕上がっています。しっかりとシロップがうってあるので日持ちし、日をおくにつれて、美味しさも増します。

材料（直径11cm×高さ7cmのクグロフ型 12台分）

無塩バター	480g	【シロップ】
グラニュー糖	520g	糖度50%のシロップにラム酒20%
ココア	80g	1台につき30ml
生クリーム(45%)	320g	
卵	520g	
紅花油	40g	
薄力粉	520g	
栗の渋皮煮	18粒	

### <作り方>

- ① 室温に戻したバターに砂糖を加え、よくすり合わせます。
- ② ボウルにココアを入れ、生クリームを少しずつ加えて混ぜ合わせ、湯煎にかけて30℃位の熱をつけます。熱をつけることにより柔らかいクリームになります。
- ③ バターの方にチョコレートクリームを加え、よく混ぜ合わせます。ほぐした卵を少しずつ加えていきます。
- ④ 紅花油を加えます。油を加えることによってパサつきを押さえます。ここでは紅花油を使っていますが、油の種類は何でもかまいません。
- ⑤ ふるった薄力粉を加え、全体をきれいに混ぜ合わせます。
- ⑥ 油をスプレーした型に絞り入れていきます。型の1/3まで生地を絞り、スライスした栗を入れます。これをもう一度繰り返し、最後に生地を絞ったら平らにし、真ん中がややへこむように表面をならします。170℃のオーブンで約25分焼きます。
- ⑦ 焼きあがったら粗熱をとり、45℃位に温めたラムシロップをハケで塗ります。テンパリングをしたホワイトチョコをパイピングチューブに入れ、格子状に線描きをして仕上げます。