

フェレオ ショコラ



材料(15cmのデコ型 1台分)

セミスweetチョコレート	100g
無塩バター	100g
卵黄	50g
粉糖	35g
卵白	80g
粉糖	50g

作り方

- 1 卵黄に粉糖35gを加え、軽くあわせる。
- 2 メレンゲをたてる。全体をほぐしてから泡立てていく。ぼそぼそと分離した状態になったら粉糖50gを一度に入れ、持ち上げるとツノがはずれずにおじぎをするくらいに泡立てる。
- 3 チョコレートを湯煎で溶かし室温にもどす。ポマード状にしたバターを加えヘラで混ぜ合わせる。
- 4 3に1の卵黄を加え、ホイッパーで合わせる。
- 5 4分の1のメレンゲを加え、しっかりと合わさったら残りを加える。ボールをまわしながらホイッパーですくうようにして合わせていく。



- 6 バターをぬった型に流し入れる。160℃で約30分焼く。



☆時間が経つと生地が沈みますが心配なし！

☆ あたためても美味しい。また1日おくとチョコレートのしっとりとした味へとかわり、違う味も楽しめます。