

## DESSERT

### トルタ・カプレーゼ〜カプリ風チョコレートケーキ〜

たっぷりのチョコレートと卵で作るしっとり濃厚な口どけのチョコレートケーキ

粉が入らないため、口どけが良いのが特徴です。一口食べたら虜になるほど濃厚なチョコレートケーキは、ホームパーティーや特別な日のデザートに・・・

食べる少し前に常温に置いておくと柔らかな口どけになるのでおすすめです。

お好みで、ホイップクリームやフルーツを添えてお召し上がりください。



## 材料

### 18cm丸型 1台分

チョコレート56%：105g

チョコレート70%：35g

無塩バター：105g

ココアパウダー：35g

卵黄：50g

グラニュー糖A：70g

卵白：100g

グラニュー糖B：70g

アーモンドスライスロースト：10g

※チョコレートはセミスイートチョコレート

140gでもできます。

ホイップクリーム：適宜

粉糖：適宜

お好みのフルーツ：適宜

## 作り方

### Step 1

細かく刻んだチョコレートをバターを湯煎にかけて溶かします。

ココアパウダーを加えて泡だて器でなめらかに混ぜ合わせます。

生地の温度がひと肌より少し温かい程度(40℃)になるようにします。



### Step 2

卵黄とグラニュー糖Aを合わせて白くもったりとするまで泡だて器で混ぜます。

STEP1に加えて泡だて器で混ぜます。

### Step 3 メレンゲ

軽く泡立てた卵白に1/3のグラニュー糖を加えてしっかりと泡立ちます。  
さらに1/3のグラニュー糖を加えて柔らかく落ちるくらいまで立て、残りのグラニュー糖を加えてきめが整うように混ぜ合わせます。

※立てすぎないように注意します。



### Step 4

STEP2にメレンゲをさっくりと合わせていき、8割ほど混ざったらローストしたアーモンドスライスを加え混ぜます。

紙を敷いた18cmのケーキ型に生地を流し入れ、160℃に温めておいたオーブンで35分焼成します。

### Step 5

焼き上がりは冷まして型から取り出します。

1/8にカットし、お好みでホイップクリームやフルーツを添えて粉糖をふるいます。

※よく冷やし、ナイフをお湯で温めてからカットするときれいにできます。

