

♡ ガトーあずきショコラ

266.8kcal (1カット 1/8切れ)



材料(18cmホール型分)

薄力粉…20g
ココアパウダー…45g
卵…3個
グラニュー糖…60g
チョコレート(製菓用)…75g
無塩バター…55g
生クリーム…60g
茹であずき(缶詰・加糖)…160g(1缶)
粉糖…適量

作り方

- 1 薄力粉とココアパウダーは合わせてふるっておく。
- 2 卵を卵黄と卵白に分ける。卵黄を入れたボウルに分量の半分のグラニュー糖を入れて、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。卵白は別のボウルに入れて、残りのグラニュー糖を3回に分けて加えていきながら、少し角が立つメレンゲ状になるまで泡立てる。
- 3 チョコレートは細かくきざんでおく。無塩バターは湯煎やレンジで溶かしておく。
- 4 生クリームを耐熱容器に入れてレンジで1分弱温める。
- 5 3のチョコレートを50度くらいの湯煎で温めながら溶かし、4を4回に分けて加えていき、3のバターを4~5回に分けて加え混ぜ合わせる。
- 6 5に2の卵黄を入れて混ぜ、卵白を2/3を加えてふんわり混ぜる。混ざったら1を加えてムラのないように混ぜる。最後に残りの卵白を加えてさらに混ぜる。
- 7 ホール型にクッキングペーパーを敷いて、底に茹であずきを均一に敷き、6を入れる。数回型を落として空気を抜き、180度に温めておいたオーブンで30分焼く。焼き上がった粗熱を取り、仕上げに粉糖を振る。