

ガトーショコラ



※機種によっては「ケーキ/パン」機能がない場合があります。
※機種によっては焼き加減の表示が「強・中・弱」と「強め・標準・弱め」のタイプがあります。

材 料

(ダッチオーブン 1 台分)

バター (食塩不使用).....	60g
スイートチョコレート.....	80g
卵黄 (M サイズ).....	3 個分
砂糖.....	45g
生クリーム.....	50ml
卵白 (M サイズ).....	3 個分
砂糖.....	45g
(A)	
ココア.....	50g
薄力粉.....	20g

作り方

- 1 ダッチオーブンにオープンシートを敷き込んでおく。
- 2 チョコレートは細かく刻み、ボールにバターと共に入れ、湯煎にかけて溶かす。
- 3 卵黄に砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜて2を加える。
- 4 3に生クリームを加えて混ぜ、合わせてふるったAを加える。
- 5 卵白に砂糖を2回に分けて加え、6～7分立てにしてメレンゲを作り、4と合わせる。
- 6 ダッチオーブンに生地を流し込み、蓋をしグリルに入れる。
- 7 ケーキ/パン機能の「弱」または「弱め」を選択し、タイマーを30分に設定する。グリルを点火する。
- 8 消火後、ダッチオーブンから取り出し、オープンシートをはがして冷ます

お好みで粉糖をふりかけたり、生クリームを添えてもよいでしょう。