

かなえママのエンジョイホビーカフェ「カラーアートレジン」編

～ チョコレートケーキ ～

<材料>

・薄力粉	_____	60 g
・砂糖	_____	50 g
・バター（有塩）	_____	100 g
・チョコレート	_____	300 g
・卵黄	_____	4 個分
・ココア	_____	40 g
・卵白	_____	4 個分
・ラム酒	_____	大さじ 1

<下準備>

- ★ バターは常温にもどしておく
- ★ チョコレートは細かく刻んでおく
- ★ 卵黄は常温にもどしておく
- ★ ココアは合わせてふるっておく
- ★ 卵白はメレンゲをつくる
- ★ オーブンは 180℃に予熱
- ★ 型は直径 18cm オーブンシートを敷いておく

<作り方>

- ① バターとチョコレートをゴムベラを使って湯せんにかけてなめらかに溶かす。
- ② ①に卵黄を加えてゴムベラでよく混ぜる。
- ③ ②に振るった薄力粉とココアをゴムベラで混ぜる。
- ④ 卵白と砂糖をあわだて器でよく混ぜふわふわなメレンゲを作る。
- ⑤ ③にメレンゲを合わせる。（泡がかぶれないように）
- ⑥ 直径 18cm の型に流しこみゴムベラでさっくりなじませる。180℃のオーブンで 30 分鉄板に水をはって（300ml）蒸焼きする。