

## 贅沢チョコレートケーキ

氏名: 矢澤 レイコ

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

毎日遅くまで仕事を頑張っているお母さん。それなのに、いつも朝起こしてくれ、お弁当を作り、家事をこなすお母さんに感謝を込めて作りました。

お母さんはチョコレートが好きなので、「ベリーサンキュー」の意味をかけて、ラズベリージャムをサンドしました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
<b>●スポンジ</b> 無塩バター 125g グラニュー糖 85g チョコレート 125g 全卵 100g 薄力粉 35g		①バターは室温に戻し、柔らかくしておく。 グラニュー糖を数回に分けて入れ、その都度混ぜる。 ②①をホイパーを使い、白くなるまで混ぜる。 ③刻んだチョコレートを湯煎で溶かす。チョコレートの温度は人肌くらい。 ④②を混ぜながら、③を一気に加える。 ⑤全卵を数回に分けて入れ、その都度混ぜる。 ⑥薄力粉をふるいに入れ、よく混ぜる。 ⑦型に生地流しいれ、ゴムべらを使い、表面を平らにし、180℃で20分、170℃に下げて25分焼く。 ⑧焼き上がったらトントンと軽くたたきつけ、そのまま冷ます。 ⑨生地を横にスライスし、ジャムをまんべんなく塗る。
<b>●仕上げ</b> チョコレート 50g 生クリーム 60g ラズベリージャム 適量		⑩チョコレートを溶かし、沸騰直前まで温めた生クリームを加え、空気が入らないように混ぜ、仕上げ用のガナッシュが完成。 ⑪⑩を⑨の上からかける。 ⑫ガナッシュが固まったら出来上がり。