

# チョコレートケーキ



エネルギー	1134kcal
タンパク質	18g
脂質	61.8g
炭水化物	258g
ナトリウム	207mg
リン	453.6mg
カリウム	644.4mg
食塩相当量	0.52g

全体量 : 350g

作り方

スポンジ生地用卵	75 g
スポンジ生地用卵黄	1/2個
スポンジ生地用グラニュー糖	65 g
スポンジ生地用ココア	15 g
スポンジ生地用砂糖	5 g
スポンジ生地用牛乳	30cc
スポンジ生地用でんぷん小麦粉	25 g
スポンジ生地用コーンスターチ	45 g
スポンジ生地用溶かしバター	15 g
ガナッシュ用生クリーム	30 g
ガナッシュ用溶かしバター	10 g
ガナッシュ用グンパンチョコレート	50 g
ガナッシュ用ブランデー	8cc
ガナッシュ用粉砂糖	10 g

- 1 ボウルに卵と卵黄をほぐし、グラニュー糖を入れしっかりホイップする。
- 2 ココアと砂糖を混ぜ、温めた牛乳で溶き、①に少しずつ混ぜる
- 3 ②にAをふるい入れて、ゴムベラで混ぜ合わせる。
- 4 ③に溶かしバターを混ぜ、型に流して160℃のオーブンで30分焼く。
- 5 グンパンチョコレートを細かく刻み、沸騰寸前の生クリームを注ぎゴムベラで混ぜる。溶かしバターとブランデーを加え、艶が出るまで良く混ぜ合わせる
- 6 ④のスポンジを半分に切り、ガムシロップとブランデーを合わせたシロップをぬり上に残りのスポンジをのせ、全体に④をぬり冷蔵庫に入れる。
- 7 表面が固まったら粉砂糖をふりかける。