

ガトーショコラ



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ブ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、オーブンシートをはがして冷ます。

※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。

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。