

## チョコレートケーキ(18cm丸型1個分)

### 材料

チョコレート	100g
バター	80g
卵黄	4 個
砂糖	65g
卵白	4 個
砂糖	100g
生クリーム	40g
薄力粉	25g
ココア	65g

### イラストや写真など



粉砂糖

適量

### 作り方

- ①ボウルに刻んだチョコレートとバターを入れて、湯せんにかけて溶かす。振るっておいたココアを加えて泡立て器で混ぜる。
- ②別のボウルに卵黄と砂糖 65gを入れて白っぽくなるまですり混ぜ、①に加えて混ぜ合わせる。生クリームも加えて混ぜ合わせる。
- ③別のボウルに卵白を入れて泡立て、砂糖を3回に分けながら加えて角が立つまで泡立てる。
- ④②に③のメレンゲを加えて、泡を消さないように混ぜ合わせる。振るっておいた薄力粉を混ぜ合わせる。
- ⑤生地を型の半分くらいまで流しいれて180度で30分位焼く。焼きあがったら型のまま冷ます。
- ⑥型からはずして、お好みで粉砂糖やココアパウダーを茶こしでふりかける。
- ⑦

### 下準備

ダッチオーブンの中に高さ2cmの底上げを置き、その上に底網を載せ、蓋をして、豆炭を上18個、下18個(180℃、中火)置いて予熱する。(底上げネットがない時は、アルミホイルを2cmの高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せる。)

型にクッキングシートを敷いておく。又はバターを塗り、粉をまぶしておく。

バターは室温に戻す。

薄力粉とココアパウダーは別々に振るっておく。