

料理研究家 中村史さん監修レシピ

パン粉のアーモンドチョコレートケーキ



材料

18 cm丸型 1台分

- ・雪印北海道バター 食塩不使用 …… 70g
- ・スイートチョコレート……………150g
- ・卵黄…………… 3個分
- ・グラニュー糖……………50g
- ・アーモンドパウダー……………60g
- ・生パン粉……………45g
- ・卵白…………… 3個分
- ・アーモンドスライス……………約15g

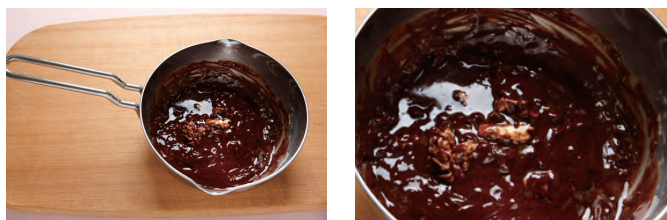
仕上げの材料

- ・フレッシュ 北海道産生クリーム使用…100ml
- ・砂糖……………大さじ 1
- ・苺……………適当
- ・チョコレート……………少々

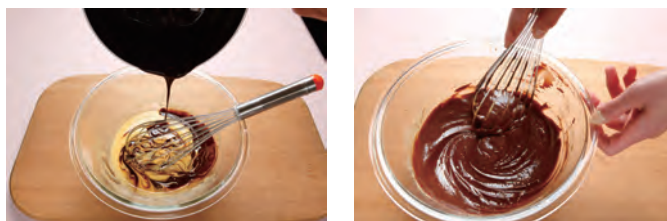
作り方



① 型の側面に「雪印北海道バター 食塩不使用」(分量外)をたっぷり塗り、軽く砕いたアーモンドスライスを貼り付ける。底には紙を敷きアーモンドスライスを散らし、冷蔵庫で冷やす。



② 鍋に刻んだスイートチョコレートと「雪印北海道バター 食塩不使用」を入れて弱火で溶かす。



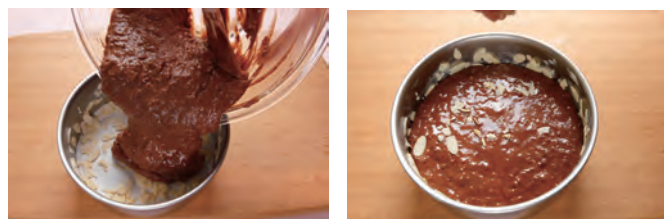
③ 卵黄と半量のグラニュー糖を泡だて器で少し白っぽくなるまですり合わせ、粗熱を取った②を加える。



④ 卵白は泡立て、残りのグラニュー糖を加えて更に泡立てメレンゲを作る。



⑤ ③にメレンゲと、アーモンドパウダーと生パン粉を合わせたものを交互に加えて混ぜ合わせる。



⑥ ①に⑤を流し入れ、アーモンドスライスを上面にも散らして170°Cのオーブンに入れて約30分焼く。焼成後、型から取り出し完全に冷まします。



⑦ 「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」に砂糖大さじ1を加え、冷水に当てながらとろりとした状態に泡立てケーキにのせ、苺と削りチョコレートを飾って仕上げる。

味はバターで決まります

雪印北海道バター
食塩不使用

