

カルピス®の クラシックショコラ

微かに香る「カルピス」が新鮮。
しっとり本格派チョコレートケーキ。



材料 (18~21cmケーキ型1台分)

A/ ● スイートチョコレート・・・80g ● 生クリーム・・・60ml ● 「カルピス」(希釈用)・・・60ml
● カルピス(株)特撰バター(食塩不使用)(室温に戻す)・・・60g

● 卵黄・・・・・・ 3 個 ● 卵白・・・・・・ 3 個 ● グラニュー糖・・・・・・ 60g

B/ ● 薄力粉・・・・・・ 20g ● ココア・・・・・・ 40g (※一緒にし、よく混ぜ合わせふるっておく)

● 粉糖(飾り用)・・・・・・ 適量

作り方

- ① ボウルに【A】を入れて湯せんにあて溶かし、よく混ぜ合わせる。
- ② ボウルに卵白を入れ、角が立つ手前まで泡立て、グラニュー糖を3回に分けて加え、よく混ぜる。
- ③ (1)に卵黄を入れて混ぜ合わせ、(2)の1/3量を加えてさっくり混ぜる。
【B】を加えて、手早く混ぜ合わせる。
- ④ (3)に残りの(2)を加えてさっくり混ぜ合わせたら、
底と側面にオーブンペーパーを敷いた型に入れ、180℃に温めたオーブンで30~35分間焼く。
- ⑤ (4)を型から取り出し、冷めたら粉糖をふりかける。