

オレンジ風味のガトーショコラ

◇ 材料 4人前

チョコレート	100 g	グラニュー糖	50 g
バター	80 g	薄力粉	25 g
生クリーム	40 g	ココアパウダー	60 g
卵黄	4個	グランマニエ	適量
グラニュー糖	40 g	オレンジの皮	1個
卵白	4個	オレンジ	1個

◇ 作り方

- ① チョコレートとバターをボールに入れて50℃の湯煎で温めて溶かす。
- ② ①に温めた生クリームを入れて合わせる。
- ③ 別のボールに卵黄とグラニュー糖を入れて白っぽくなるまで泡立てる。
- ④ 別のボールに卵白を入れて泡立てグラニュー糖を3回に分けて入れてしっかりと泡立てる。
- ⑤ 薄力粉とココアパウダーは一緒にしてふるいにかける。
- ⑥ ③に①を入れてホイッパーで混ぜ合わせる。
- ⑦ ⑥に④のメレンゲと⑤の粉類を3回にわけて交互に入れて混ぜていく。
- ⑧ 仕上げにすりおろしたオレンジの皮とグランマニエを入れて軽く合わせる。
- ⑨ ⑧を型に入れて180℃のオーブンで50分間湯煎焼きにする。
- ⑩ 焼き上がったら常温で冷ます。
- ⑪ 切り分けて皿に盛り付けオレンジを飾って出来上がり！
(冷凍庫で1週間ほど寝かせるとしっとりとした味わいに変わります)