

卵とチョコだけ!

ガトーショコラ



材料

- ミルクチョコレート 150g
- 卵 3個

お好みで

(生クリームや粉ざとうをトッピング)

作り方

- ① 卵は 黄身(3個分)と 白身(3個分)に分けておく。
- ② 白身は 角が立つまで 泡立てる。黄身は 溶いておく。
- ③ チョコレートは 細かく 割り、湯せんて 溶かす。
- ④ 少し冷ました ③ に 溶いた 卵黄を加えて 混ぜる。
- ⑤ ④ に メレンゲの $\frac{1}{3}$ の量を加えて しっかり混ぜて、残りのメレンゲを加えて ふんわりと 混ぜる。
(混ぜすぎないように 注意する。)
- ⑥ 型に 流し入れて、オーブン 170℃ 約 20分くらい 焼く。
(途中で 表面が 焦げ そうな時は、アルミホイルなどを かぶせる。)
- ⑦ 竹串などを さして 何も つかなければ できあがり。

少し 苦みがあるので 生クリームや 粉ざとうを ふると 食べやすく なります。