

Torta al Cioccolato

*材料

- ・ダークチョコレート 250g
- ・無塩バター 100g (少し多めがよい)
- ・卵 5個
- ・砂糖 100g
- ・ラム酒 15ml ぐらい
- ・ココア 5-7g ぐらい (好みで増やしてもよい)
- ・小麦粉 10g ぐらい (少し多めがよい)
- ・粉砂糖 適量
- ・飾り用のチョコレートのかけら
- ・塩一つまみ

*道具：

- ・20~22cm のケーキ型
- ・電気泡立て器
- ・ボール (大・中) (湯煎のため)
- ・ココア/粉用のふるい
- ・木のヘラ
- ・ボール色々
- ・長い爪楊枝



作り方

* オーブンは 180°C に温める。

- 1 弱火の湯煎でチョコレートとバターを溶かします。
- 2 卵黄と卵白を分けます。
- 3 電気泡立て器で、黄身、砂糖とラム酒を色が薄い泡になるまで混ぜます。
- 4 ふるいでココアと粉を3にかけ混ぜます。
- 5 溶かしたチョコレートを少しずつかけて、ヘラで混ぜます。
- 6 卵白を泡立て器で膨らませます。
- 7 膨らんだ卵白を5にかけて、ヘラで混ぜます。注！ずっと同じ方向に混ぜてください。
- 8 ケーキ型にバターを薄く塗って、粉をかけて、7を注ぎます。
- 9 オーブンで35-40分位焼きます。理想は、少し冷ましたら取り出した方がよい。
- 10 粉砂糖とチョコレートのかけらを飾ってから食べます。