

【トルタ・ディ・チョコレート】

《材料》	20個分
バター(無塩)(室温に戻す)	50 g
ビターチョコレート(湯せんし溶かす)	150 g
上白糖	50 g
鶏卵(溶いておく)	120 g
ココアパウダー(無糖)	3 g
米粉	50 g
ベーキングパウダー	3 g
コンデンスミルク	10 g
ラム酒	15 g
塩	0.2 g
マーマレード	40 g



※マフィン型:底径 40 mm×高さ 36 mm使用

《作り方》

- ① 柔らかくしたバターをよく混ぜ、砂糖、溶かしたチョコレートを合わせてさらにすり混ぜる。
- ② ①に、卵、ココア、ベーキングパウダー、加糖練乳、ラム酒、塩を加え、しっかりと混ぜ合わせる。
- ③ ②に米粉を加え、粉っぽさがなくなるまでしっかりと混ぜ合わせる。
- ④ 型に流し入れ、170℃のオーブンで20分焼く。
- ⑤ マーマレードを、焼きあがったケーキの上に飾る。



使用した材料。画像は、マフィン型(底径 40 mm×高さ 36 mm) 20 個分の分量。



バターは、白っぽくなるまでよく混ぜる。



バターに砂糖を加えたところ。



バターと砂糖をよく混ぜる。
空気を含み、白くフワツとした感じになる。



溶かしたチョコレートを加えたところ。



よくかき混ぜると、さらにふんわりした感じになる。



分離しないように溶き卵を2～3回に分けて少しずつ加え、よく混ぜる。
(完全に卵が混ざってから、卵を加える。)



全量の溶き卵が混ざった状態。



ココア、ベーキングパウダー、練乳、
ラム酒を加えたところ。
よく混ぜ合わせる。



米粉を加え、粉っぽさがなくなるまで、
しっかり混ぜる。



生地を型に流し、軽く落として空気を抜く。
 170度のオーブンで20分焼く。
 竹ぐしなどを刺し、生地が付かなければ
 焼き上がり。



焼けたら、網などに乗せて冷ます。



上に、マーマレードジャムを飾る。