

菓子 小豆あんのガトーショコラ

原 隆澄

材 料

・あずきあん (加糖・さらしあん)	100 <small>グラム</small>
・生クリーム	25 <small>グラム</small>
・卵黄	1 個分
・ココアパウダー	15 <small>グラム</small>
・酒粕	15 <small>グラム</small>
・食物油	5 <small>グラム</small>
・食塩	1 つまみ

作り方

- ① 卵白以外の材料をすべて混ぜ合わせる。
- ② 卵白を角が立つまで攪拌し、①とあわせる(メレンゲの気泡を出来るだけ壊さないように)
- ③ 型に流し入れ、160℃のオーブンで30分焼く。

