

# メルト・ウィズ・ユー

材料(5.5cmのセルクル型5個分)

## チョコレートソース

スイートチョコレート	50g
無塩バター	10g
生クリーム	30g
牛乳	30g
グランマニエ	5ml

## チョコレート生地

スイートチョコレート	40g
無塩バター	35g
生クリーム	30g
卵黄	40g(2個分)
グラニュー糖	15g
薄力粉	15g
ココアパウダー	25g
メレンゲ	
卵白	60g(2個分)
グラニュー糖	10g

## 作り方

### A チョコレートソースを作る。

- 1 スイートチョコと無塩バターを湯煎にかけて溶かす。
- 2 生クリームと牛乳を合わせたものをあたためて1に加えて、混ぜ合わせる。
- 3 さらにグランマニエを合わせる。
- 4 あら熱が取れたら、冷蔵庫で冷やしておく。

### B チョコレート生地を作る。

- 1 薄力粉とココアパウダーを合わせてふるっておく。
- 2 スイートチョコレートと無塩バターを湯煎にかけて溶かす。
- 3 さらに温めた生クリームを加えて混ぜ合わせる。
- 4 別のボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、ハンドミキサーで白くもったりとなるまで泡立てる。
- 5 3を4に加え混ぜ合わせる。
- 6 1を加え、軽く混ぜ合わせる。
- 7 メレンゲを作り、1/4程度を加えて混ぜる。
- 8 残りのメレンゲを加えゴムべらで泡をつぶさないよう混ぜる。

### C セルクル型の底にアルミホイルを張り、溶かしバターを内側に塗って、側面にはシートをつけておく。

### D チョコレート生地を1cm程度型に絞り入れ、中心部分に冷やしてかたくなったチョコレートソースを絞り入れてさらにすき間がなくなるようにチョコレート生地を絞り入れる。

### E 180度のオーブンで10～15分焼く。

### F 焼きたてを型からすぐに外し、熱いうちにいただく。 (冷めたものは、電子レンジで20～30秒あたためてください。)