

ザッハトルテ

材料(15cmの丸型1個分)

チョコレート生地		アプリコットジャム	20g
スイートチョコレート	80g		
無塩バター	80g	グラッサージュ・ショコラ	
粉糖	40g	生クリーム	75ml
卵黄	80g(4個分)	水	75ml
薄力粉	60g	グラニュー糖	100g
アーモンドプードル	30g	ココアパウダー	50g
メレンゲ		ゼラチン	7.5g
卵白	120g(4個分)		
グラニュー糖	30g		

作り方

- A チョコレート生地を作る。
- 1 薄力粉とアーモンドプードルを合わせてふるっておく。
 - 2 スイートチョコレートを湯煎にかけて溶かす。
 - 3 ボウルに室温に戻したバターと粉糖を入れ、泡立て器で白っぽくふわっとなるまですり混ぜる。
 - 4 室温に戻した卵黄を1つずつ混ぜ合わせながら加える。
 - 5 2を4に加え混ぜ合わせる。
 - 6 メレンゲを作り、1/4程度を加えて混ぜる。
 - 7 残りのメレンゲと1を2～3度に分けて加え、その都度ゴムべらで泡をつぶさないよう混ぜる。
 - 8 敷紙をした型に流し入れ、160度のオーブンで40～50分間、蒸し焼きにする。
 - 9 型からはずし、自然に冷ます。
- B アプリコットジャムを裏ごしして、生地にまんべんなく塗る。
- C グラッサージュを作る。
- 1 板ゼラチンを氷水でふやかしておく。
 - 2 なべに水とグラニュー糖を入れ、火にかけて溶かす。
 - 3 ココアパウダーを加えよく溶かす。
 - 4 ココアパウダーが溶けたら、生クリームを加える。
 - 5 火から下ろし、水でふやかしたゼラチンを溶かし込む。
 - 6 こし器で漉して、あら熱を取る。
- D 網の上に置いた生地にグラッサージュをたらしかける。