



抹茶ミルクと生チョコのケーキ

■まず初めにやること

- ・計量をすべて終わらす。
- ・卵を常温にしておく。
- ・チョコとバターは包丁で刻んでおく。
- ・オーブンを180℃に予熱する。



材 料

15cm 1台分

■生ガトーショコラ

スイートチョコレート	100g
無塩バター	80g
グラニュー糖	30g
卵	2個

■抹茶ミルクのムース

抹茶	6g
グラニュー糖	50g
牛乳	150cc
ゼラチン	小さじ2
水	大さじ2
生クリーム	100g

*混ぜ合わせて戻す

作り方

所要時間120分

■土台の生地（ガトーショコラ）を作ります

- 耐熱のボウルにチョコ・バターを入れ、50℃くらいの湯煎にかけて、ヘラで混ぜながらしっかり溶かす。
*温度が高いと、チョコが分離する場合があります。
- グラニュー糖を加えて混ぜ、湯煎をしたまま溶き卵を少しずつ加えながら、混ぜ合わせる。
*ツヤが出るまで混ぜれば、生地の出来上がり。
- 15cmの丸型に生地を流し込み、180℃のオーブンで15分位焼く。焼きあがれば、粗熱を取ってからそと取り出す。
-



■抹茶ミルクを作ります

- ボウルに抹茶とグラニュー糖を入れ、混ぜあわせる。
- 小鍋に牛乳を入れ、湯気が出る程度に温める。
戻したゼラチンを加え、しっかり溶かす。
- ④のボウルに、少しずつ混ながら加え、抹茶ミルクを作る。氷水にあてながら、しっかりとろみが出るまで冷ます。
- 生クリームを別のボウルで、6部だてに泡立てる。
- ⑤の抹茶ミルクの中に⑥の生クリームを混ぜ合わせると、抹茶ムースの出来上がり。
*必要以上に混ぜすぎないように！泡がつぶれます。

■組み立てます

- セルクルの底に、冷ましたガトーショコラの生地を敷く。*セルクルと生地の間隙間をなくして下さい！
抹茶のムースを流し入れ、表面を平らにしたら、冷蔵庫で2時間ほど冷やし固める。
- ケーキの表面に好みの模様の型を置き、仕上げ用の溶けにくい粉糖を、全体に茶こしでふる。