

## 《おやつ》 ガトーショコラ



卵とチョコレートだけで作れるチョコレートケーキです。

### ▶材料

(20 cm位丸型 1 個分)

板チョコ

卵

クッキングシート

(型に敷く)

\*型は丸でも四角でも  
カップでも何でもOK。

高さを8分目にして入  
れてください。

4枚

4個

### ▶作り方

- ① 卵を冷蔵庫から出しておく。(できれば室温にしておく)
- ② チョコレートを刻み、湯煎にして溶かす。
- ③ 卵を白身と卵黄に分け、白身を角がたつまでしっかりと泡立てる。
- ④ なめらかに溶かしたチョコにヘラで卵黄を手早く混ぜる。(固まりやすいので一気に)
- ⑤ ④に③を2回に分けて混ぜる。半分くらいをよく混ぜ、残りは泡をつぶさないように混ぜる。型に流し入れ、トントンと2回くらい落として空気抜きをしておく。
- ⑥ 170℃のオーブンで30分から40分焼く。  
\*お好みで冷めてから粉砂糖をふるときれいです。