ガトーショコラ



材料 (ダッチオーブン1台分)

バター(食塩不使用)	60g
スイートチョコレート	80g
卵黄(Mサイズ)	3個分
砂糖	45g
生クリーム	50ml
卵白(Mサイズ)	3個分
砂糖	45g
(A)	
ココア	50g
薄力粉	20g

作り方

1. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き込んでおく。
2. チョコレートは細かく刻み、ボールにバターと共に入れ、湯煎にかけて溶かす。
3. 卵黄に砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜて(2)を加える。
4. (3)に生クリームを加えて混ぜ、合わせてふるったAを加える。
5. 卵白に砂糖を2回に分けて加え、6～7分立てにしてメレンゲを作り、4と合わせる。
6. ダッチオーブンに生地を流し込み、蓋をしグリルに入れる。
7. ケーキ/パン機能の「弱」または「弱め」を選択し、タイマーを30分に設定する。グリルを点火する。
8. 消火後、ダッチオーブンから取り出し、オーブンシートをはがして冷ます。

※機種によっては「ケーキ/パン」機能がない場合があります。 ※機種によっては焼き加減の表示が「強中弱」と「強め標準弱め」のタイプがあります。

お好みで粉糖をふりかけたり、生クリームを添えてもよいでしょう。