

ざいりょう  
〈材料〉

(2ホール分)

チョコレート	100g
ケーキマーガリン	100g
なま 生クリーム	50cc
らんおう 卵黄	こぶん 4個分
さとう 砂糖	35g
らんぱく 卵白	こぶん 4個分
さとう 砂糖	35g
はくりきこ 薄力粉	25g
ココア	25g



〈トッピング〉

ふんとう  
粉糖

てきとう  
適当

つか どうぐ  
〈使う道具〉

たいねつ 耐熱ボウル、こ あわ 泡だて器、ハンドミキサー、ゴムべら、こな 粉ふるい、  
ケーキ型

つく かた  
〈作り方〉

- らんぱく らんおう 卵白と卵黄をそれぞれ別のボウルに割り入れて、それぞれにさとう 砂糖35gずつを入れる。
- らんぱく 卵白をハンドミキサーで泡立てて、やわらかめのメレンゲをつくる。
- らんおう あわ 卵黄を泡だて器で混ぜる。(白っぽくなるまで)
- たいねつ 耐熱ボウルにチョコレートと、ケーキマーガリン、なま 生クリームを入れて、レンジで1分加熱する。レンジから取り出し、ゴムべらで混ぜる。溶けきっていないければ、さらにレンジで加熱する。
- らんおう ③の卵黄のボウルに、④のチョコレートを入れて混ぜ合わせる。
- こな ⑤にふるっておいた粉類を加えて混ぜ合わせる。
- ⑥に②のメレンゲを1すくい入れて混ぜる。  
さらに、残りのメレンゲを加えて、やさしく混ぜ合わせる。
- かた ⑦を型に流し入れる、何度か上からトントンと落とし、空気をぬく。  
170℃のオーブンで30分焼く。
- オープンから出し、冷めたらお好みで粉糖をかける。