

生チョコケーキ



生地

クッキー40 g

牛乳20Mℓ

生チョコ

チョコレート150 g

牛乳50Mℓ

仕上げ

純ココア(好みの量)

粉糖(好みの量)

クッキーを叩いて細かくし牛乳を加え混ぜて生地 completion です。

出来た生地を型に詰めて冷蔵庫で冷やしておきます。

(型は何でも構いません好きなものを使ってください)



生チョコを作っていきます。

チョコレートを湯煎し溶かしていき全部溶け切ったら牛乳を入れて混ぜていきます。



混ぜていくとこのようになっていきますそしたら冷やして置いた型に流し込みます(型にクッキングシート等を貼り付ける時は水で濡らして貼ると綺麗に出来ます)



2、3時間冷やして固まったら型から外します(型の側面に温めた布巾を巻くとチョコが溶けて簡単に取れます)

型から外したら純ココアと粉糖をふりかけて完成です。



断面



生地を作るのが面倒臭い時は市販の焼成済みのタルト生地が売っている
のでそれに生チョコだけ作って入れて冷やせば出来ますよ！

今年はこれで最後です!次回は来年の1月か2月に出来たらと思っています。

それではご健康にお気を付けてお過ごしください<(_ _)>