

イチジク
レシピ

赤ワイン煮ドライイチジク入りのガトーショコラ

ちょっとオシャレな
ガトーショコラ♡♡
バレンタインにぴったり!



材 料

チョコレート(ビター)	100g	薄力粉	25g
バター	80g	ドライイチジク	50g
上白糖	90g	赤ワイン	100ml
卵黄	4個	ミックスマッツ	65g
卵白	4個	ココアパウダー	60g
生クリーム	40ml		

準 備

ドライイチジクを赤ワインで5分間やらかく煮しておく。1cm角に切っておく。

作り方

1. チョコレートとバターを湯せんで溶かす。ナッツをフライパンでローストする。
2. ボールに卵黄と砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜる。
3. 湯せんして溶かしたチョコとバター、生クリームを加え混ぜる。
4. 別のボールで卵白を泡立てる。軽く立ったら、砂糖を2回に分けて加える。
5. 3に小麦粉、ココアを振るい加え、混ぜる。
6. メレンゲを2回に分けて入れる。
7. イチジクとナッツを加え混ぜる。
8. 余熱あり 170℃のオーブンで40分焼く。
9. 火が通っていたら、ラップをして粗熱をとる。