

ショコラの テリーヌ



クリスタリヴィダル
アイスワイン

Cristalli

CANADA 
200ml

氷結果汁から造られた、甘酸っぱい上品な甘さのデザートワイン。

材料 (ミニパウンド型 1台分) ※1.5×6×5の型使用

- ・チョコレート(板チョコ) 100g
 - ・バター 20g
 - ・生クリーム 70cc
 - ・砂糖 10g
 - ・卵 1個
 - ・カカオパウダー 5g
 - ・薄力粉 5g
- <チーズクリーム>
- ・生クリーム 30cc
 - ・クリームチーズ 15g
 - ・粉糖 大さじ1
 - ・オレンジピール ※お好みで



【作り方】

- (1)卵は室温にもどす。カカオパウダー、薄力粉は合わせてふるう。型にクッキングシートを敷く。
- (2)チョコレートは刻む。バターは小さく切る。
- (3)ボウルに(2)のチョコレートとバターを入れる。
- (4)小鍋に砂糖、生クリーム(70cc)を入れてあたため、砂糖が溶けたら(3)に注ぎ、ゴムべらで混ぜる。
- (5)溶き卵を少しずつ加えて混ぜ、(1)の粉類を加え混ぜ、型に流す。
- (6)150℃にあたためたオーブンに入れて、天板に熱湯を注ぎ、約35分湯せん焼きにする。
- (7)中央に竹串をさして、生地がつかなければ取り出して粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。
- (8)<チーズクリーム>を作る。ボウルにクリームチーズ、粉糖を入れてすり混ぜ、生クリーム(30cc)を少しずつ注ぎながらゴムべらで混ぜる。
- (9)テリーヌは、あたためたナイフで切り分け、クリーム、オレンジピールを添える。