

# フォンダンショコラ

材料 (6cmのカップ3個分)

## ガナッシュ

└チョコレート	20g
└生クリーム	20cc
└ブランデー	小さじ1/3

## チョコの生地

└チョコレート	50g
└バター	20g
└牛乳	15cc
└卵黄	1個
└ココア	8g
└薄力粉	5g

## メレンゲ

└卵白	1個
└砂糖	15g



## 作り方

1. 【ガナッシュを作る】生クリーム、刻んだチョコレートをボウルに入れ湯せんにかけてゴムベラで混ぜる。チョコレートが溶けてなめらかなクリーム状になったらブランデーも加えて混ぜるあわせる。ラップで包めるぐらい冷めたら3等分し、丸く包んで冷蔵庫でさらにしっかり冷やす。
2. オーブンを200℃に予熱しておく。
3. 【チョコの生地を作る】チョコレート、バター、牛乳をボウルに入れて湯せんにかけて溶かしたら、湯せんからはずし卵黄を加えて混ぜ、ココア、薄力粉を茶漉しでふるい入れて混ぜる。
4. 【メレンゲを作る】別のボウルで卵白をハンドミキサーで少し泡立てたら、砂糖を入れ角が立つくらいまで泡立てる。
5. 泡立てたメレンゲをチョコの生地に3回に分けて混ぜ合わせる。
6. 容器に合わせた生地の半分入れ、ガナッシュをのせ残りの生地を入れる。
7. 180度でオーブンで10分ちょっと焼き、表面がひび割れしだしたら取り出す。  
(焼きすぎるとチョコがとろけなくなる)  
カップと生地の接着している部分を竹串ではがしておく。
8. しっかり冷めたら、お皿に移し、食べる前に600wのレンジで20秒ぐらい加熱する。

所要時間 50分  
主な調理器具 ボウル、ハンドミキサー、オーブン