



August Sachertorte

材料 2~4人分 12センチ型1つ分

〈スポンジ〉

バター 60g・粉砂糖 30g・卵 2個・チョコレート 60g
薄力粉 60g・砂糖 5g・ベーキングパウダー 小さじ1・塩 少々

〈チョコレートコーティング〉

チョコレート 50g・砂糖 40g・水 60cc

〈その他〉

アプリコットジャム 70g程度・生クリーム(ホイップクリーム) お好み

調理道具

ホールケーキの型(12センチ)・クッキングシート
ボウル(大2個、小3個程度)

鍋(湯煎用)・ジャムを塗るもの・

パットと網(綺麗にコーティングするため)

泡だて器・ゴムベラ・粉ふるい・濡れ布巾or袋(乾燥防止)

フライパン(水と砂糖を火にかける)

下準備

- ・オーブンを180度に予熱。
- ・型にクッキングシートをしく。
- ・卵は卵白と卵黄に分けておく。

1. バターを常温に戻し、泡だて器で混ぜる。チョコレートを湯煎して溶かしバターに混ぜ加える。
2. そこに粉砂糖30g、塩、卵黄を加えて混ぜる。
3. 卵白に砂糖5gを加えツンとツノが立つくらいのもレングをつくる。
4. 2にメレングを数回に分けて加え、ゴムベラできるように混ぜる。
5. 薄力粉とベーキングパウダーを粉ふるいに入れてゴムベラで切るように混ぜる。型に流し入れたら180度のオーブンで25分焼く。
6. 焼けたら型に入れたまま粗熱をとり、型から出したら硬く絞った濡れ布巾をかけるか、袋に入れて乾燥を防止する
7. 完全に熱が冷めたら、生地を真ん中の高さでスライスし、アプリコットジャムを上面と間に塗る。
8. 鍋に水、砂糖を入れて火にかけ、沸騰させる。沸騰したら火を止め、刻んだチョコレートを加え混ぜ、チョコレートを完全に溶かす。
9. 再び火にかけ、108℃まで煮詰めて火を止める。半量を、清潔なまな板の上に取り出し、ヘラで塗りひろげるようにこすりつける
10. 粘りが出てきたら鍋に戻し、よく混ぜる。鍋の中をよく混ぜ66~68℃程度までさめればコーティングする。
11. 一気に流しかけ、パレットナイフで平らにならし全体を覆い、裾に落ちたシロップも切り落とす。無糖のホイップクリームを添えると◎