



とっても手軽なバレンタインレシピ♪ 7千デザートにもおすすめです！

## ココット ショコラ

《材料》 容量 100ml ココット 3 コ分

たまご・・・・・・・・・・・・・・ 2コ  
 砂糖・・・・・・・・・・・・・・ 50g  
 スイートチョコレート・・・・・・ 70g  
 バター（食塩不使用）・・・・・・ 20g  
 生クリーム・・・・・・・・・・・・ 大さじ2  
 ブランデー・・・・・・・・・・・・ 小さじ2  
 薄力粉・・・・・・・・・・・・・・ 20g  
 粉砂糖・・・・・・・・・・・・・・ 適量



### 《準備》

- (1) たまごは 卵白と卵黄に分け、各々ボウルに入れます。卵白は冷蔵庫で冷やしておきましょう。
- (2) スイートチョコレートは 細かく刻み、バターといっしょに湯せんにかけて溶かします。
- (3) 薄力粉は 茶こしでふるっておきます。
- (4) ココット型に バター(分量外)を 薄く塗っておきます。

### 《作り方》

- ① 卵黄を入れたボウルに、砂糖の1/2量を加え、泡立て棒ですり混ぜます。
- ② 白っぽくなれば **準備(2)のチョコレート+バター**を加え、よく混ぜ合わせます。
- ③ 引き続き 生クリーム、ブランデーを加え、そのつど よく混ぜます。
- ④ **準備(3)の薄力粉**を加え、ゴムベラで粉気がなくなるまで さっくりと混ぜ合わせます。
- ⑤ 卵白を入れたボウルを冷蔵庫から取り出し、泡立て棒で卵白のこしを切ってから 泡立てます。
- ⑥ しっかり泡立てば、残りの砂糖の1/2量を加え、さらに泡立てます。
- ⑦ 角がピンと立てば、残りの砂糖を加え、さらに泡立て、しっかりしたメレンゲを作ります。
- ⑧ ④に⑦のメレンゲを3回に分けて加え、ゴムベラで泡をつぶさないように手早く混ぜます。
- ⑨ 準備(4)のココットに流し、180℃に温めたオーブンで20分焼きます。竹串をさして、何もついてこなければOK！ 型に入れたまま冷まします。
- ⑩ 冷めたら粉砂糖をふって仕上げます。



### ～チョコレートの保管について～

チョコレートは とてもデリケートなので**温度と湿度**に気を付けて！  
 保管するのは **気温(室温)15℃前後、湿度 55%くらい**の場所が最適です。  
 また、冷蔵庫から取り出して 常温に戻す際の急激な温度変化は、  
 水滴が出やすいので**湿気にはじゅうぶん注意**しましょう。