

チョコケーキ バナナ添え

【12等分 1人分:349kcal】



材料(1ホール 24cm型)

卵 ……………7個
薄力粉 …………… 200g
砂糖 …………… 200g
無塩マーガリン …… 110g
ココア …………… 60g
ベーキングパウダー…… 7g

〈トッピング〉

生クリーム ……… 120ml
砂糖 …………… 小さじ2
バニラエッセンス … 少々
バナナ…………… 240g
チョコレートソース… 大さじ4

作り方

- ①薄力粉とベーキングパウダー、ココアを合わせ、ふるいにかける。牛乳を温めておく。
- ②マーガリンをクリーム状になるまで混ぜ、砂糖(3/4量)を3~4回に分けて加え、混ぜる。
- ③卵は卵黄と卵白に分け、卵黄にのみマーガリンを加え、混ぜる。
- ④卵白を泡立て、砂糖(1/4量)を加えてメレンゲを作る。
- ⑤③に①と④のメレンゲを加えてさっくりと混ぜ、型に流す。
- ⑥オーブン165℃で30分、温度を下げて160℃で10分焼く。
- ⑦焼きあがったら型から抜き、網の上で冷まし、カットする。

〈トッピング〉

- ⑧生クリームは砂糖とバニラエッセンスを加え、絞れる固さになるまで泡立てる。
- ⑨チョコケーキに生クリームとカットしたバナナを添え、上からチョコレートソースをかける。

~POINT~

- ・卵は卵黄と卵白に別けて混ぜてください。
- ・粉類を混ぜるときはさっくりと混ぜてください。