



チョコ ヘーゼルナッツケー キ

所要時間: 1時間15分 ~人分: 12人 難易度: むずかしい

材料

ケーキ	分量
全卵	4個
全乳ヨーグルト	250ml
バター	120g
砂糖	125g
薄力粉	200g
コーンスターチ	150g
ドライイースト	1袋
塩	ひとつまみ
バニラ	1本
フィリング	分量
生クリーム	200g
ミルクチョコレート	300g

チョコヘーゼルナッツケーキ 作り方

1. オーブンを180℃に予熱します。オーブン皿（直径24cm）に油を塗ります。オーブンペーパーを内側の底と側面に敷きます。
2. 卵黄と卵白を分けます。
3. 常温に戻したバターと半量の砂糖を、ボウルの中でクリーム状にします。
4. に卵黄2つを加え、よく混ぜます。バニラとヨーグルトを加えます。
5. ふるったドライイーストを4.に加えます。
6. 別のボウルで、分けておいた卵白2つを電動ハンドミキサーで白っぽく泡立てます。それから残りの砂糖をゆっくりと加え、角がぴんと立つまで泡立てます。
7. 金属製の大きなスプーンを使って、5.のバターに6.の卵白の半分を加え、やさしく切るように混ぜ合わせます。残り半分の卵白を加えて同様にします。
8. 準備したオーブン皿に7.を注ぎ入れ、180℃で45～50分程度焼きます。串を刺してみても、火が通っていることを確かめます。
9. ミルクチョコレートガナッシュのフィリング：小鍋に生クリームを注ぎ、弱火にかけます。ふつふつとして

きたら火から下ろし、チョコレートを加えて溶かします。滑らかな粘りのあるフィリングができあがります。できあがったフィリングを冷まします。

10. 小さいスティック状のチョコレート味のシュガーペー
ストから、小さなツリーと星の形を切り出します。

11. 金色の粉末食用着色料でシュガーペー
ストの星を覆い、ラップなどの覆いをせずに約1時間置いて固めます。

12. ケーキを横半分に切ります。ヘラを使って、ミルクチ
ョコレートのガナッシュを内側に塗ります。続いて、
フェレロ
ロシェをケーキのふちに沿ってぐるりと2列に並べます
。

13. 最後に、両先のとがった爪ようじをツリーと星の半分
まで刺したものを、ケーキの上に刺して飾ります。