



ヘーゼルナッツマル キーズ

所要時間: ~人分: 難易度:
 🕒 40分 🍽️ 8人 ●●● かんたん

材料

ケーキ	分量
フェレロ ロシエ	8粒
ダークチョコレート	250g
バター	120g
粉砂糖	100g
乾煎りしたヘーゼルナッツ	40g
卵	3個
水	150ml
砂糖	170g
コンデンスミルク (加糖)	200g
ホワイトチョコレート	370g
ゼラチン	4g
食紅	
ラズベリー	4個
レッドカラント	50g

ヘーゼルナッツマルキーズー 作り方

1. チョコレートを包丁で細かく刻み、耐熱ボウルに入れて沸騰直前のお湯につけ、湯煎します。チョコレートが溶けたら湯煎から外して少し冷ましておきます。電動ハンドミキサーを使い、バターと粉砂糖を軽いクリーム状になるまで混ぜ合わせます。
2. 卵から卵黄を取り分け、1.のバターに1個ずつ加えていきます。さらに、溶かしたチョコレートを加えます。電動ハンドミキサーで卵白を泡立て、チョコレートにゆっくりと加えます。
3. 出来た生地から大さじ3を取り分け、刻みヘーゼルナッツを加えて混ぜます。クッキングシートを敷いた18lの型に、チョコレート生地の半量を入れます。それからヘーゼルナッツ入りの生地を層になるように注ぎ入れ、最後に残りのチョコレート生地を入れます。へらで表面を平らにならし、冷凍庫で4時間寝かせます。
4. ゼラチンを水で10分間ふやかします。鍋に水、コンデンスミルク、砂糖を入れて一煮立ちさせ、火から外しておきます。刻んだホワイトチョコレートと水気を切ったゼラチンを加えます。ほどよい赤色になるまで食紅を加えながら、電動ハンドミキサーでよく攪拌します。冷ましておきます。



5. 型から取り出してケーキクーラーにのせ、赤いシロップを表面にかけて10分間置いておきます。皿に移し、フェレロ ロシエ4粒とレッドカラントを飾ります。1人分ごとにフェレロ ロシエ1粒を添えましょう。

アレルギー：牛乳、ヘーゼルナッツ、大豆レシチン