



# チョコ ピスタチオケーキ

所要時間: 1時間30分      ~人分: 6人      難易度: ふつう

## 材料

ケーキ	分量
フェレロ ロシェ	6粒
生クリーム（乳脂肪分48%）	300ml
小麦粉	220g
ドライデーツ	160g
チョコレート	150g
きび砂糖	130g
バター	90g
ピスタチオ	60g
卵	4個
ベーキングパウダー	小さじ1
ベーキングソーダ（重曹）	小さじ1
塩ひとつまみ	

## チョコピスタチオケーキ 作り方

- オーブンを180°Cに予熱します。皮をむいて刻んだデーツに熱湯250mlを注ぎ、10分ほど浸しておきます。耐熱ボウルにチョコレートを入れ、鍋で沸騰させた湯につけて湯煎し、時々かき混ぜながら溶かします。
- バター、塩ひとつまみ、きび砂糖をボウルに入れて泡立て器で混ぜ合わせてから、卵を1つずつ加えていきます。さらに、ふるいにかけた小麦粉、ベーキングソーダ（重曹）、ベーキングパウダーを加えます。
- 熱湯に入れておいたデーツを溶かしたチョコレートと混ぜ合わせ、2.のボウルに入れます。全体をよく混ぜ合わせてから、油を塗りオープンペーパーを敷いた20cmのブリキ型に移します。刻んだピスタチオ50gを表面に散らし、オーブンで50分焼きます。粗熱を取ります。
- 生クリームを泡立て、2/3をケーキの側面と上面に塗ります。残りのクリームを絞り袋に移し、ケーキの上面をデコレーションします。
- フェレロ ロシェチョコレートと残りのピスタチオで仕上げます。1人分ごとにフェレロ ロシェ1粒を添えましょう。

アレルギー：ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、卵、小麦粉、生クリーム、大豆レシチン