



ハート型チョコレート

所要時間: 50分 ~人分: 2人 難易度: ふつう

材料

ケーキ	分量
フェレロ ロシェ	2粒
小麦粉	120g
バター	70g
粉砂糖	70g
ココアパウダー	70g
卵	1個
塩	1つまみ

ガナッシュ	分量
ダークチョコレート	100g
生クリーム（乳脂肪分48%）	100ml
塩	1つまみ
バラの花びら（ピンクと赤）	

ハート型チョコレート 作り方

- オーブンを180°Cに予熱します。ふるいにかけて小麦粉とココアパウダーに塩ひとつまみとバターを加え、電動ミキサーで混ぜ合わせます。卵を加えてさらに混ぜます。
生地をラップで包み、冷蔵庫で30分冷やします。
- 打ち粉をした台の上で生地を麺棒で伸ばし、2㎝の厚さにします。その生地を麺棒に巻きつけてハートの型に移します。オーブンで25分間、フィリングを入れずに空焼きします。
- チョコレートを刻みます。生クリームと塩ひとつまみを鍋に入れてふつふつと泡立つまで火にかけてから、チョコレートを加え、よく混ぜるまでかき混ぜます。できあがったチョコレートガナッシュをタルト台に注ぎ入れ、スプーンの背で表面を平らにならし、冷蔵庫で2時間冷やします。フェレロロシェチョコレートと花びらで飾ります。

アレルギー：ヘーゼルナッツ、大豆レシチン、小麦粉、卵