초콜릿과 헤이즐넛 케이크

소요시간: 1시간 15분

사람 수: 12 인분

수준: ●●● 어려움

재료

케이크의 경우	양
달걀	4개
전유 요구르트	250ml
버터	120g
설탕	125g
밀가루	200g
옥수수 전분	150g
베이킹 이스트 1회분 봉지	1개
소금 한 꼬집	
바닐라	1조각

속재료의 경우	양
크림	200g
밀크초콜릿	300g

초콜릿과 헤이즐넛 케이크 - 단계별 설명

1. 오븐을 섭씨 180도로 예열한다. 베이킹 접시(지름 24cm)에 기름을 칠한다. 베이킹 접시의 바닥과 옆면에 베이킹 페이퍼를 깐다.
2. 달걀 노른자를 흰자로부터 분리한다.
3. 볼에 버터를 넣고 상온에서 크림처럼 만들고, 설탕의 절반을 넣는다.
4. 그런 다음, 달걀 노른자 2개를 더해주고 잘 섞어준다. 바닐라와 요구르트를 더해준다.
5. 이스트를 체로 치고 혼합물에 더해준다.
6. 또 다른 볼에다 남은 달걀 흰자 2개를 넣어 전기 믹서로 휘저어 흰 거품과 같은 상태로 만든다. 그런 다음, 남은 설탕을 천천히 더해주고 휘저어서 믹서를 들어 올렸을 때 봉우리 모양이 견고하게 유지될 수 있게 한다.
7. 큰 금속 스푼을 이용해, 달걀 흰자 휘저은 것의 절반을 버터 혼합물에 넣고 부드럽게 잘 섞어준다. 남은 달걀 흰자도 동일하게 한다.
8. 준비된 베이킹 접시에 붓고 섭씨 180도에서 약 45-50분간 굽는다. 꼬챙이를 이용해 다 익었는지 확인한다.
9. 밀크초콜릿 가나슈 속재료: 크림을 냄비에 붓고 약한불에서 가열한다. 끓기 시작하자마자 불을 끄고 초콜릿을 더해 녹인다. 혼합물은 부드럽고 균일해야 한다. 식힌다.
10. 작은 초콜릿 슈가 페이스트 막대에서 어린나무와 별 모양을 잘라낸다.
11. 골드 파우더가 든 식품 착색제로 별을 코팅하고, 약 1시간 동안 굳어지게 놔둔다.

12. 케이크를 반으로 자른다. 스패튤라를 사용해 케이크 안쪽에 밀크초콜릿 가나슈를 바른다. 다음, 케이크 둘레를 따라 페레로 로쉐를 두 줄 두른다.

13. 마지막으로, 이쑤시개를 어린나무와 별 중간에 꽂아 케이크 위에 부착한다.