페레로 로쉐 초콜릿 피스타치오 케이크

소요시간: 1시간 30분

사람 수: 6 인분

수준: ●●○ 중간

재료

케이크의 경우	양
페레로 로쉐	6개
더블크림	300ml
일반 흰 밀가루	220g
말린 대추야자 열매	160g
초콜릿	150g
사탕수수로 만든 설탕	130g
버터	90g
피스타치오	60g
달걀	4개
베이킹파우더	1티스푼
베이킹소다	1티스푼
베이킹소다소금 한 꼬집	

페레로 로쉐 초콜릿 피스타치오 케이크 ~ 단계별 설명

1. 오븐을 섭씨 180도(화씨 350도)로 예열한다. 씨를 제거하고 잘게 썬 대추야자 나무 열매에다 끓는 물 250ml를 붓고 10분간 담가둔다. 부글부글 끓는 물이 든 냄비에 넣은 내열성 볼에 초콜릿을 넣고 때때로 저어주며 녹인다.

2. 버터, 소금 한 꼬집, 사탕수수로 만든 설탕을 볼에 넣고 휘저어주고, 여기에다 한 번에 하나씩 달걀을 더하고 체로 친 밀가루, 베이킹소다, 베이킹파우더를 넣고 휘저어준다.

3. 대추야자 열매와 물, 녹은 초콜릿을 섞은 다음 설탕 혼합물이 든 볼에다 더하고, 모두 섞어준다. 다음, 베이킹 페이퍼를 댄 20cm(8인치)짜리 기름 바른 틴(tin)에 담아준다. 표면에 잘게 썬 피스타치오 50g을 뿌리고 오븐에서 50분간 굽는다. 식을 때까지 놔둔다.

4. 크림을 휘저은 후 크림 3분의 2를 케이크의 옆면과 윗면에 퍼바른다. 남은 크림은 짤주머니에 담아 케이크 위를 장식한다.

5. 개별 페레로 로쉐 초콜릿과 남은 피스타치오를 더하고, 1인분에 페레로 로쉐 1개씩 포함시켜 테이블에 낸다.

알레르기 유발물질: 헤이즐넛, 피스타치오, 달걀, 밀가루, 크림, 콩레시틴