

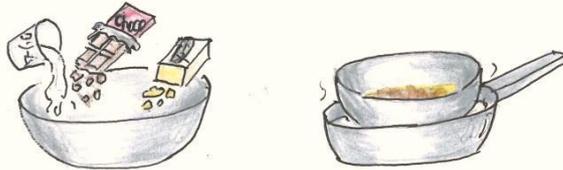
## チョコレートケーキ生地(きじ)

型3個分

無塩(むえん)バター	55グラム
チョコレート	30グラム
なまクリーム	15グラム
粉砂糖(こなざとう)	55グラム
卵(たまご)	1こ
小麦粉(こむぎこ)	45グラム
ベーキングパウダー	1グラム
ココア	12グラム

つくりかた

- ① ボールにバター、チョコレート、生クリームを入れ、お湯に浮かべて溶かしておきます。



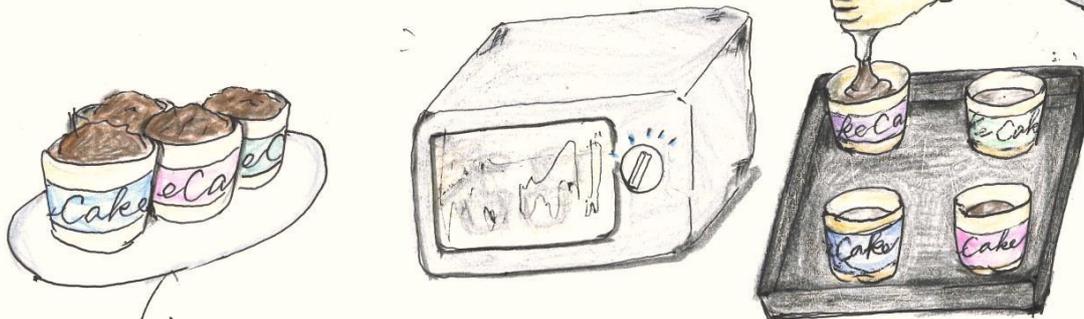
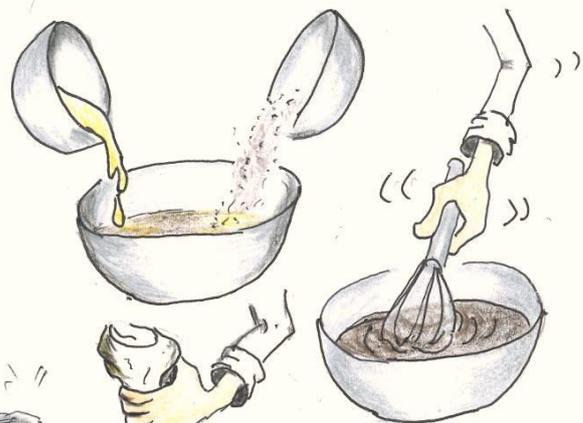
- ② こむぎことココアとベーキングパウダーを合わせてふるっておきましょう。



- ③ たまごをよくまぜ、こなざとうをいれて、しっかりまぜておきましょう。



- ④ チョコレート、バター、生クリームがはいっているボールに、さとうとあわせたたまごをいれ、よくまぜます。さいごにこむぎことココアをあわせたものをくわえ、しっかりまぜたら型(かた)に入れ、オープン190どで12ふんやいてかんせいです。



fin.

## デコレーション用クリーム



材料	8~10こぶん
バター	120g
さとう	24g
クリームチーズ	120g

**作り方**  
バターを室温(しつおん)でやわらかくし、さとうをくわえ白っぽくなるまでホイッパーでまぜます。  
クリームチーズも室温でやわらかくしておき、さとうとあわせたバターとまぜあわせてできあがりです。

## 本日のデザート トマトのレアチーズケーキ



### 材料6人分

#### ボトム部分

グラハムクッキー	40g
バター	20g

### 作り方

- ①グラハムクッキーを細かく砕いておきます。
- ②バターを溶かし、①と合わせ、型の底に敷き詰めます。

牛乳	50g
板ゼラチン	6g
砂糖	40g
クリームチーズ	100g
トマトジャム	100g
生クリーム	100g

- ①トマトジャムを作ります。\*
- ②板ゼラチンをふやかしておきます。牛乳を温め、ふやかしておいた板ゼラチンを加え溶かしておきます。
- ③トマトジャムとゼラチンを溶かした牛乳を混ぜ合わせクリームチーズと合わせます。
- ④生クリームを7分立にし、③と合わせ、グラハムクッキーを敷いた型に流し入れ、冷やし固めれば出来上がりです。

### 飾り

生クリーム	30g
砂糖	3g
ミント	少々

### \*トマトジャム

トマト	200g
砂糖	60g
はちみつ	10g
レモン汁	5g

トマトをミキサーにかけ、半量くらいになるまで煮詰めます。半量くらいになったら砂糖、はちみつ、レモン汁を加えてさらに煮詰めて出来上がりです。