

魅惑のショコラテリーヌ♡

みなさんチョコレートはお好きですか？ちなみに私は大好きです♡笑

「あー、濃厚なチョコレートが食べたいなー！」という純粋な欲求から生まれたきたスイーツです。紅茶も好きなので入れちゃいました。笑

ちなみにテリーヌなので粉物は使いません！かつやっぱり混ぜて焼けば出来上がるというパターンで、いかつい名前の割に作る敷居は低い、素敵なテリーヌちゃんです♡

材料（15×7.2×6 cm のシリコン製パウンド型を 2 つ使用）

生クリーム 200 cc

紅茶ティーパック 2 袋

チョコレート 200 g

バター 40 g

卵 2 個

純ココアパウダー 適量



作り方

- ① 電子レンジ可能なボウルに生クリームを入れて紅茶ティーパックを浸す。軽くラップをかけ、電子レンジ 600 w で 2 分温める。その間にチョコレートをある程度手で折って小さくしておく。
- ② 加熱が終わったら、紅茶ティーパックを軽く絞って取り出す。もう一度ラップをして、電子レンジ 600 w で 2 分温める。その間に小さくしたチョコレートを包丁である程度細かくなるまで刻んでおく。
- ③ 電子レンジからボウルを出したらすぐに刻んだチョコレートとバターを入れ、ホイッパーでよく混ぜて溶かす。
- ④ チョコレートとバターがしっかり溶けて混ざったら、卵を割り入れてさらに混ぜる。オーブンを 140 度に予熱開始し、湯煎焼き用のお湯を沸かしておく。（金属製の型を使用する場合は、クッキングシートを中に敷いて用意しておく。）
- ⑤ ④で出来た生地を、可能なら濾しながらパウンドケーキの型に入れる。（無理に濾さずとも、しっかりチョコレート等が溶けて混ざっていれば大丈夫です。）
- ⑥ オーブンの予熱が完了したら、⑤の型を天板に乗せて、その周りに沸かしておいたお湯を張る。そのままオーブン 140 度で 40 分、湯煎焼きする。焼いている途中でお湯が減ったら足す。
- ⑦ 焼き終わったら、とても柔らかいので注意しながら取り出す。室温で粗熱が取れたら、冷蔵庫に入れ、4-5 時間以上しっかり冷やす。

追記

熱湯やオーブン、電子レンジ使用後の材料の扱いについて、火傷には十分に注意をしてください。

紅茶ティーパックは好きな種類のものをお使いください。もちろんアールグレイなどは香りが良くオススメです♡ですが、紅茶は使わなくても作れますので、お好みや家の在庫に合わせてどうぞ～。

チョコレートを包丁で刻む際は、割と力が必要なので、大人が行ってください。

その前に手で小さく割っておく段階や、材料をホイッパーで混ぜたり、卵を割ったりする所で子どもさんが活躍できたら嬉しいなと思っています。

出来上がりは冷えた状態も濃厚で美味しいですが、少しでも電子レンジで温めてもトロットして幸せが増えますよ♡

