

## トルタ・ディ・チョコレート アマレーナとジェラートを添えて (レシピ考案：今井 寿)

### 材料 (直径 12 cm マンケ型 1 台分)

無塩バター (常温に戻したもの)	50 g	●トッピング	
チョコレート (カカオマス 65%)	150g	ジェラート (バニラ)	適量
砂糖	50g	アマレーナ (シロップ漬け)	適量
たまご	120g	ミント	適量
		ココアパウダー・粉糖	適量
A ココアパウダー	3g		
米粉	50g		
ベーキングパウダー	3g		
練乳	10g		
ラム酒	15 cc		
塩	少々		

### 作り方

- ① チョコレートを湯煎で溶かし、無塩バターと砂糖をよく合わせる。
- ② ①に溶きほぐしたたまごと A の材料をさらに合わせる。  
米粉は最後に加え、全体になじむようしっかりと混ぜ込む
- ③ 直径 12 cm のマンケ型にクッキングシートをはり②を流し込み、170°C のオーブンで約 20 分焼き上げる。
- ④ 粗熱が取れたら食べやすくカットし、ジェラートとアマレーナを乗せ、アマレーナのシロップを回しかける。  
仕上げにミントを飾りココアパウダーと粉糖を振りかける。