

## Ultra-Rich Flourless Chocolate Cake

### ウルトラ・リッチ小麦粉なしのチョコケーキ

Enjoy! Jackie Allen's recipe.

#### Ingredients: 材料:

ビタースイート もしくは セミスweetの高品質のチョコレート・モーセル(無い場合は大きめのチョコをきざんでも OK) 284g  
無塩バター 230g  
水 60cc  
インスタント・コーヒー 小さじ1/4 ~1/2  
砂糖 カップで80ccのラインまで入れて計る  
たまご(大) 9個  
トッピング用に粉砂糖 若しくはホイップクリーム 適量

#### Directions: 作り方

1. オーブンは162度に予熱しておく。
2. 9インチの丸型/リング型/チーズケーキ用焼型に油を塗りクッキング・シートを敷いておく。クッキング・シートにも軽く油を塗っておく。
3. 大きめのソース・パンを強めの中火にかけてバターを溶かす。
4. リッチで美味しいチョコレートを入れ、スムースになるまで混ぜながら溶かす。
5. 水とインスタント・コーヒーを加える。スムースでクリーミーになるまでよく混ぜる。
6. 砂糖を加える。ゆっくりとかき混ぜ続ける。
7. 火からおろして、少しさます。
8. たまごを5~6分、約2倍のボリュームになるくらいまであわ立てる。
9. あわ立てた全卵の約1/3をチョコレートの中に入れてよく混ぜる。
10. また、1/3の量を加えて混ぜる。完全に混ざった所で残りのあわ立てた卵を加える。
11. クリーミーな生地を用意しておいた型に流し込む。
12. 約33分~35分、若しくはケーキが膨れて回りが固まり始めるまで焼く。  
ノート:中心部分は揺らすと少しまだ柔らかく動く状態です。(少し焼き時間が足りないように見えますが、大丈夫です。そんな状態になるでしょう)
13. 型の中に入れてそのまま、あら熱を摂ってから冷蔵庫に移し3~4時間もしくはしっかり一晩冷やしておきます。
14. 型から外すときはまず、型の周りにナイフを入れて外側から外すようにします。  
クッキング・シートの上か、お皿の上にケーキを取り出して、底の部分に敷いてあったクッキング・ペーパーをはがします。  
薄い歯のよく切れるナイフで切り分けます。上からパウダーシュガーを振り掛けるか、お皿にホイップしたクリームを添えていざ! 食卓へ!



© 2009. Allen International Inc. All Rights Reserved.



<http://jackieallen.jp>