

秋の実り、いちじくと木の実

のチョコレートケーキ



■ 材料 ■

全卵(M) 3個/牛乳 150ml/バター(有塩) 40g/Renataチョコレートケーキミックス 1pc/いちじく4~5個/お好みのナッツ15g(1カット分)/はちみつ6g(1カット分)/チョコレートソース 適量

■ 下準備 ■

卵は冷蔵庫から出し常温に戻しておく

Renataチョコレートケーキミックスはふるっておく

バターは溶かしておく/オーブンは予熱(180℃)しておく

■ 作り方 ■

1. 卵をボウルに割り、湯せんにかけてながらハンドミキサーで白っぽくなるまで混ぜる
2. (1)に牛乳、バター、Renataチョコレートケーキミックスも合わせ、さらにハンドミキサーで滑らかになるまで混ぜる
3. 型紙しいた22cm×22cmのケーキ型に(2)の生地を流し入れ、型を叩くようにして空気を抜き、180度に熱したオーブンで30分焼く
4. 焼きあがった生地を15分程冷ましたら、1人前づつ適宜カットする
5. はちみつと合えたナッツ、スライスしたいちじく、ブルーベリー、チョコレートソースを2枚にスライスしたチョコケーキに重ねていき、盛り付けて完成

La-Cocina では季節のレシピを無料配布中
http://la-cocina.jp にてプリントアウトできます*

recipe by Oisy!料理教室
http://oisyyy.wix.com/oisy