



Palomaの  
グリルで  
作る!!

パレンティンに!  
ガトーショコラ

しっとり生地に、くるみの食感がアクセント!

## 材料

- |                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| 無塩バター・・・・・・・・・・60g  | (A)             |
| スイートチョコレート・・80g     | 卵黄・・・・・・・・・・3個分 |
| 生クリーム・・・・・・・・・・50ml | 砂糖・・・・・・・・・・45g |
| 薄力粉・・・・・・・・・・20g    |                 |
| ココアパウダー・・・・・・・・50g  | (B)             |
| くるみ・・・・・・・・・・50g    | 卵白・・・・・・・・・・3個分 |
| 粉砂糖・・・・・・・・・・適量     | 砂糖・・・・・・・・・・45g |

## 作り方

- ① チョコレートは細かく刻み、ボウルにバターと共に入れ湯煎にかけて溶かす。
- ② Aを卵黄に空気がふくまれて、とろっとなめらかになるまで混ぜて、①と生クリームを加える。
- ③ ②に合わせてふるった薄力粉とココアパウダー、炒って粗く刻んだくるみを加える。
- ④ Bの卵白に砂糖を2回に分けて加え、泡のキメがそろって、泡立て器で混ぜた時、スジがすぐ消えるくらいのメレンゲを作り(6~7分立て)、③に加える。
- ⑤ ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、生地を流し込み蓋をする。
- ⑥ グリルのダッチオーブンキーを選択し20分加熱、そのままグリル内に10分おく。
- ⑦ 焼きあがったら取り出して冷まし、上から粉砂糖をふる。