

残ったパンでつくるガトーショコラ

材料 (直径13cmの器4個分)

スィートチョコレート	130g
無塩バター	70g
卵	2個
グラニュー糖	100g
ラム酒	大さじ1
クロワッサン	2個
オレンジピール	大さじ2
レーズン	40g
くるみ	大さじ1/2
溶かしバター	適宜

A

※器には溶かしバターを薄くぬっておく。
オレンジピールとくるみは粗刻みにし、レーズンは湯で戻し、水気をきっておく。



作り方

1. スィートチョコレートは細かく刻んでおく。
2. ①とキューブ状に切ったバターを耐熱容器に入れて、ラップをし、電子レンジ600wで2分加熱をして、滑らかに溶かす。
3. ボウルに卵を割り入れて溶き、グラニュー糖を加えてすり混ぜる。ラム酒も加えて混ぜておく。
4. ③に②を加えて混ぜ、小さくちぎったパンと細かく刻んだAを入れて、よく混ぜておく。
5. 器に流し、170℃のオーブンで20～25分焼いて出来上がり。
6. 粗熱がとれたら粉糖をふり、ホイップクリームを添える。

☆コレール小ボウルなどで作って、かわいくギフトラッピングしてそのままプレゼントに！

☆残ったパンで作るガトーショコラですが、残してでも作りたくなるおいしいチョコレートケーキです。混ぜて焼くだけの簡単な手順で是非、作ってみてください。

☆電子レンジで作るとちょっと違った生チョコ風味のしっとりチョコレートケーキになります。その場合は、冷やして召し上がってください。作り方の手順は同じで、器に入れてラップをして600wのレンジで3分半～4分加熱してください。その後冷やして出来上がり。

☆食パンなどでも作れますが、油脂が多めのパンで作ったほうがおいしくできます。