

チョコレートシフォンケーキ

シンプルだからこそ たまごのおいしさがよく分かる
しっとりふわふわのケーキです

材料	直径21cmホール型 3個分	下準備
卵白 (冷蔵)	750g	卵約 17~18個
グラニュー糖	324g	
コーンスターチ	36g	
卵黄(大ボール)	280g	湯煎で温める
お湯	216g (約80℃)	
油	195g (約30℃)	
グラニュー糖	72g	
薄力粉	270g	2回ふるう
ココア粉末	105g	



オーブン⑩ 上火 160℃
下火 170℃
ダンパ閉

<作り方>

- ① 卵白で堅めのメレンゲをつくる。
 - (1)大匙1/2のグラニュー糖を入れて低速で溶きほぐす
 - (2)卵白が切れたら大匙3のグラニュー糖を入れ高速で約1分泡立てる
 - (3)グラニュー糖を大匙一杯残し、他全量を入れ高速で堅めに泡立てる
 - (4)低速で約1分泡締めする
 - (5)残りのグラニュー糖とコーンスターチを入れてホイッパーで角が立ち重くなるまで泡締めする
 - (6)冷蔵庫で冷やしておく
- ② 湯煎で温めた卵黄にグラニュー糖を入れて泡立て器で混ぜ、油、お湯(それぞれ2回に分けて入れる)を入れてその都度混ぜる。
- ③ ②に薄力粉とココア粉末を合わせたものを2回に分けて入れ、泡立て器で粘りが出るまでしっかり混ぜる。プレーンのシフォンよりも固めにする。
- ④ ③にメレンゲを泡締めしながら数回に分けて入れ混ぜる。泡を消さないようにやさしく混ぜること。最後はゴムべらで軽く混ぜる。
- ⑤ 生地を型へ流し入れ、トントンし空気を抜く。
- ⑦ 設定温度のオーブンで約40分焼き上げ、焼きあがったら逆さまにして冷やす。