

## 自然薯スパイスチョコレートケーキ

合計加熱調理時間 約 40分

[1人分：142kcal / 食塩相当量：0g]

自然薯でもっちり感をプラス。5種のスパイスで大人な味わいに。



## 材料（24人分 [1人分1切れ]）

製菓用スイートチョコレート（細かく刻む）	200g
<材料a>	
生クリーム	200cc
卵黄	4個分
ラム酒	大さじ2
砂糖	200g
<材料b>	
小麦粉（ふるう）	50g
黒こしょうパウダー	0.2g
ナツメグパウダー	0.2g
シナモンパウダー	0.2g
クローブパウダー	0.2g
カルダモンパウダー	0.2g
自然薯（皮をむいてなめらかにすりおろす）	100g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

24人分 [1人分1切れ]  
(18cm角の流し缶 1個分)

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	90%	40分	160℃

## 下ごしらえ

・製菓用スイートチョコレートはボールに入れて、60℃くらいの湯煎にかけて溶かす。

## 作り方

1. 製菓用スイートチョコレートを溶かしたボールに、<材料a>を入れて混ぜ、砂糖を加えて混ぜ合わせる。
2. 1に<材料b>を混ぜ、自然薯を加えてよく混ぜ合わせる。
3. 流し缶にオープンシートを敷いて2の生地を流し入れ、20mmのホテルパン1枚にのせて、【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、型のまま粗熱を取る。
5. 荒熱が取れたら型をひっくり返して中身を取り出し、冷蔵庫で冷やす。
6. 5を縦3等分にしてから、横8等分に切り分ける。



## 調理ポイント

- ◆自然薯を入れてからはねばりが強いので、泡立て器でしっかり混ぜ合わせる。
- ◆スパイスの分量はお好みで調節すること。
- ◆日持ちするので、冷蔵庫で2～3日寝かせてから食べるとより美味しい。