

# ショコラテリーヌ

## 材料 12 切分

### \*テリーヌ\*

チョコレート	200g
バター	130g
砂糖	50g
卵	3個
薄力粉	6g

### \*クリーム\*

豆腐	60g
生クリーム	60ml
砂糖	5g

### \*トッピング\*

いちご	3粒(4等分)
-----	---------

### テリーヌ

- ① バターを塗り薄力粉をはたいたパウンド型の底面に合わせてクッキングシートを切って敷いておく。
- ② 刻んだチョコレートと 1 cm角に切ったバターを湯せんにかけて溶かし、砂糖を加えてよく混ぜる。
- ③ 常温に戻しておいた卵を溶きほぐし、数回に分けて加え、空気を含ませないようにそっと混ぜる。
- ④ 薄力粉をふるい入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ⑤ ①にクッキングシートがずれないように真ん中から生地を流し入れ、150℃に予熱したオーブンで 50~60 分湯せん焼きする。  
(湯せん焼きとは、1 cmほどのお湯をはった天板に型をのせて焼きます。)
- ⑥ 焼き上がった生地を中心を触り、生地が指についてこなければ完成。  
型に入れたまま粗熱をとり、冷蔵庫で 3 時間以上冷やす。

### クリーム

- ① 豆腐を蒸してから冷まし、ミキサーにかけてなめらかにする。
- ② ボウルに生クリームと砂糖を入れハンドミキサーでしっかりと泡立てる。
- ③ 豆腐を加えてなめらかになるまで混ぜる。