

辻調の楽しい食卓～黒い森のキルシュトルテ

材料(直径 18 cm 1 台分)

●チョコレート風味のスポンジ生地

卵 3 個

グラニュー糖 90g

薄力粉 75g

ココアパウダー15g

バター20g

●さくらんぼのコンポート

サワーチェリー(缶詰)(汁を切って)100g

缶詰の液体(漬け汁)50ml

グラニュー糖 12g

コーンスターチ 8g

●シャンティクリーム

生クリーム(乳脂肪分 42%)400g

粉砂糖 32g

●生地用シロップ

シロップ 50ml

(砂糖1:水2で合わせたもの)

キルシュ酒 25ml

●仕上げ

チョコレートのコポー 約 30g

サワーチェリー(缶詰) 適量

ピスタチオ 適量

粉砂糖(好みで)適量



<作り方>

●さくらんぼのコンポートを作る

1. 缶詰の液体の一部にコーンスターチを溶かしておく。
2. 残りの缶詰の液体とグラニュー糖を鍋に入れ、1の液体を加える。
3. 混ぜながら加熱する。



4. とろみがつき透明になってきたらサワーチェリーを加え、サワーチェリーが崩れないように混ぜながら沸騰させる。



5. バットに移し、冷ましておく。

●チョコレート風味のスポンジ生地を作る

6. 直径 18 cmのスポンジ型に紙を敷く。
7. 薄力粉とココアパウダーを混ぜ合わせ、2度ふるう。
8. バターを湯煎で溶かし、保温しておく。
9. 卵とグラニュー糖を湯煎で人肌程度に温める。
10. 8の字が書けるくらいまで泡立てる。



11. 薄力粉とココアパウダーを合わせてふるったものを加え、手早く粉気がなくなるまで混ぜる。



12. 溶かしバターを加え、紙を敷いた型に流し入れ、180℃に予熱したオーブンで約 30 分焼く。



13. 焼きあがったら型から出して、紙はつけたまま冷ましておく。

●シャンティクリームを作る

14. 生クリームに粉砂糖を加えて、氷水で冷やしながら泡立てていく。角の先が曲がるくらいの泡立て加減。

●チョコレートをパレットナイフ(またはペティナイフ)で削り、コポーを作る。

●組立て

15. スポンジ生地を 1 cm 厚さで 3 枚切る。
16. スポンジ生地 1 枚に生地用シロップの 1/3 を刷毛で塗り、コンポートを 2 周絞る。
17. シャンティクリームの 1/3 をコンポートの間に絞る。



18. 2枚目のスポンジ生地をかぶせ、ドーム状に整える。

19. 生地用シロップの残りの半量を塗り、残りのシャンティークリームの 1/3 量をドーム状に塗る。



20. 3枚目のスポンジ生地をかぶせて形を整え、残りのシロップを塗る。



●仕上げ

21. 飾り用にクリームを少し取り分けて、残ったクリームで表面を覆い、スプーンの背で渦巻き模様をつける。
22. チョコレートのコポーを中央に飾り、裾にもつける。残りのクリームを絞り、サワーチェリーと半分に切ったピスタチオを飾る。粉砂糖をふってもよい。

番組仕上がり作品



※アレンジ例

