

## ガトー・マルブレ・オ・ザマンド

<材料> \*直径 18 c m のクグロフ型 1 台分

\*生地

無塩バター	200g
砂糖	160g
卵 (M サイズ)	3 個
コニャック	30ml
バニラエッセンス	適量
薄力粉	100g
コーンスターチ	60g
アーモンドパウダー	80g
ベーキングパウダー	2g ( 小さじ 2/3 )
カカオマス	50 g



\* 粉砂糖

<作り方>

## 1. 下準備

オーブンを 170 に温めておく。

薄力粉、コーンスターチ、アーモンドパウダー、ベーキングパウダーを混ぜ合わせてザルでふるっておく。

バターは前もって室温に出して柔らかくしておく。

卵はよく溶きほぐし、冷たすぎない温度 ( 30 位 ) にしておく。

カカオマスは細かく刻み、湯煎にかけて溶かして 35 くらいにしておく。

クグロフ型は、柔らかくしたバター ( 分量外 ) を内側にまんべんなく塗り、冷蔵庫で冷やし、打ち粉 ( 強力粉 ) をその上からまぶし、余分な粉をしっかりと落としておく。



## 2. 生地を作る

ボウルに柔らかくなったバターを入れてクリーム状になめらかにし、砂糖を加えて白っぽくなるまでしっかりと混ぜる。



## Act OnTV

1で準備しておいた卵を数回に分けて加え、そのたびによく混ぜる。  
バニラエッセンスと、コニャックを加え混ぜる。



1で準備しておいた粉類を加えてよく混ぜる。



の生地を 1/3 ~ 1/4 を別のボウルに移し、1で準備しておいたカカオマスを加え混ぜる。



白い生地をボウルに貼り付けるように広げ、 のチョコレート生地をのせる。



周りの白い生地をかぶせ、中心を通るように2~3回混ぜる。



### 3. 焼く

1で準備した型に生地を入れ、170 に温まったオーブンで約50分かけて焼く。



焼き上がったら型から外し、網にのせて冷ます。冷めたら粉砂糖をかけてでき上がり。

