\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：8人分

- ビターチョコレート：200g
- バター：200g
- 砂糖：200g
- 卵：4個
- 小麦粉：200g
- ベーキングパウダー：小さじ1
- ココアパウダー：大さじ2
- チェリー（砂糖漬け）：200g
- ホイップクリーム：200ml
- 粉糖：適量

作り方

1. バターとビターチョコレートを湯煎で溶かします。滑らかになったら火から下ろし、砂糖を加えて混ぜます。
2. 卵を1つずつ加え、よく混ぜます。その後、小麦粉、ベーキングパウダー、ココアパウダーをふるい入れ、混ぜます。
3. ケーキ型に流し入れ、180℃のオーブンで30分ほど焼きます。焼き上がったら冷まします。
4. チョコレートケーキを半分にスライスし、ホイップクリームとチェリーを挟みます。
5. ケーキの上部にもホイップクリームとチェリーをのせ、粉糖を振ります。