

\ 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：4人分

- アーモンド粉：100g
- 砂糖：150g
- 卵：3個
- バター：100g
- ダークチョコレート（溶かす）：200g
- エスプレッソ：50ml
- グランマニエ：大さじ2
- チョコレートグレース：100g

作り方

1. アーモンド粉、砂糖、卵を混ぜ、薄くスポンジケーキを焼きます。
2. ケーキにエスプレッソとグランマニエを染み込ませます。
3. 溶かしたダークチョコレートとバターを混ぜ、ケーキの層に挟みます。
4. 最上層にチョコレートグレースをかけ、鏡面仕上げにします。
5. 完全に冷やして固めた後、切り分けて提供します。