

今月のおすすめケーキ 「ダブルショコラケーキ」

シュヴァルツヴェルダー・キルシュトルテ(独:Schwarzwälder Kirschtorte)というチョコレートケーキを「ダブルショコラケーキ」を使って手軽に作ってみました。

このケーキはドイツのケーキで、「黒い森のさくらんぼ酒ケーキ」という意味です。

チョコレートケーキにさくらんぼ酒入りの生クリームとダークチェリーのシロップ漬けをはさんであり、ダークチェリーの酸味とチョコレートケーキがとてもよく合います。

<材料>

●ダブルショコラケーキ(フード・ネット)	1台
●ダークチェリーの缶詰	1/2缶
●生クリーム	150cc
●砂糖	10g
●キルシュ(さくらんぼのお酒)	お好みで
●チョコレートを削ったもの	お好みで



<作り方>

- ① ダブルショコラケーキを型から取り出し、上面の部分をそぎ落とし、平らにします。そして、均等の厚さになるように2枚にスライスします。
- ② ダークチェリーをざるにあけ、シロップをきります。(シロップは④で使用するののでとっておきます)
- ③ 冷蔵庫で冷やしておいた生クリームに砂糖を加え、8分立てにします。この時、お好みでキルシュも加えます。
- ④ ①の2枚の上面にダークチェリーのシロップをはけで塗ります。片方の生地に③の生クリームを塗り、②のダークチェリーを並べ、さらに生クリームを塗ります。
- ⑤ ④に残りの生地のシロップを塗った面を上にして重ね、残っている生クリームでデコレーションします。ダークチェリーや削ったチョコレートでさらにデコレーションして出来上がりです☆

*ダークチェリーの缶詰めは輸入食品のお店やインターネットで手に入ります。

生のアメリカンチェリーが出回ってきましたので、飾りは生のアメリカンチェリーを使用しても可愛いです。

<今回使用したケーキ>



*濃厚なチョコレートケーキにチョコチップをちりばめてあります。チョコレート好きサンにおすすめです！

