

## ディケンズのトリプルチョコレートケーキ

このレシピはトリプルチョコレートケーキを自分流にアレンジしたもので、3種類のチョコレートを使っています。私の家族はチョコレートが大好きで、このケーキを作るとみんなが集まってくるところから、レシピを思いつきました。特別な日や祝日に、あるいは食べたいというだけの時でも、このケーキを食べればみんなが幸せな気持ちになります。この幸せを皆さんも友達や家族と共有できるよう、今日私はこのレシピを皆さんにも紹介します。

### 調理道具     (Cooking Tools)

二   20センチ ケーキ型

ベーキングシート

三   大ボウル

電動ハンドミキサー

野菜皮むき器

クッキングシート

ケーキナイフ

スプーン

噴射ボトル

クッキングスプレー

ちゃこし

タッパーウェア

サランラップ

爪楊枝 たち

ケーキプレート/大皿

ゴムベラ

### 材料

ベティ クロッカー スーパー モイスト ケーキ ミックス     1 箱

ダンカン・ハインズ ダークチョコレートファッジブラウニーミックス 1箱

水 540ml

植物油 240ml

卵 5個

生クリーム 1800ml

バニラエッセンス 小さじ1

砂糖 250g

粉砂糖 250g

ハーシーズスペシャルダークココアパウダー 250g

ハーシーズミルクチョコレートバー ~グラムのもの1枚?

ハーシーズスペシャルダークチョコレートバー ~グラムのもの1枚?

## 作り方

1. まず、オーブンを **176度**に予熱で温めます。直径 **20センチ**のケーキ型を2つ用意します。それぞれクッキングスプレーをしておきます。

大きなボウルにベティクロッカースーパーモイストケーキミックスを入れます。水 **240ml** と植物油 **119ml** と卵 **3個**を加え、なめらかになるまでスプーンで混ぜます。

2. 各ケーキ型の半分まで生地を注ぎ、オーブンで **30分**焼きます。お湯 **240ml** に砂糖 **250g** を溶かしてシロップを作り、ソースボトルに入れます。冷蔵庫でシロップを冷やしておきます。

3. 次に、ムースを作ります。大きいボウルに生クリーム **1800ml** を注ぎます。粉砂糖 **250g** とココアパウダー**188g** をふるって入れ、均一に混ぜるようにかき混ぜます。粉を混ぜる時は何回かに分けて入れ、低速のハンドミキサーで泡立てます。途中、バニラエッセンスを入れ、クリームの角がたつまで泡立てます。サランラップをかけて、冷蔵庫で冷やします。

4. ケーキが焼けたか確認します、爪楊枝を生地にさして何もついていなければ焼き上がりです。ケーキ型をオーブンから出し、**20分**ほど冷まします。

5. 大きいボウルにダンカン・ハインズ ダークチョコレートファッジブラウニーミックスを入れ、水 **60ml** と植物油 **118ml**、卵 **2個**を加えてなめらかになるまで混ぜます。先程焼いたケーキを型から出します。型と生地の上にナイフを通して型からはずし、ベ

ーキングシートの上に逆さに出します。ケーキにシロップを塗り、冷蔵庫で冷やします。

6. 空いた型一つを洗い、スプレーして先程のケーキ生地を入れ、30分焼きます。30分経ったら、生地には爪楊枝を刺して、何もついていなければ焼き上がりです。オーブンからケーキ型を出し、30分冷まします。

7. ケーキを組み立てます。まず、ブラウニーを型から外し、ベーキングシートの上に裏返しに置きます。ゴムベラでブラウニーの上にムースを塗ります。冷蔵庫で冷やしておいたケーキのうち1枚をその上に置きます。傾かないように気をつけましょう。その上にムースを塗り、もう1枚のケーキをのせます。その上にムースを均等に広げ、さらに側面にも塗ります。

8. 最後に、ミルクチョコレートバーとダークチョコレートバーを野菜ピーラーでカールさせて削り、ケーキの全体を飾ったら出来上がりです。

## 上手に作るコツ

- このレシピではダークチョコムースですが、ミルクチョコムースの方がお好みの場合は、使用するダークココアパウダーの量を減らしてください（125グラム）。
- ブラウニー生地がもっとケーキっぽくふわふわな方がお好みの場合は、ブラウニーミックスに混ぜる卵を一個増やしてください。
- ムースが残ったら、そのまま食べてもおいしいデザートになります！