

# QUEEN'S RECIPE from Instagram



とろける濃厚チョコレートが絶品!  
コーヒーと一緒には至福の時間を♡

## 冷やすだけ簡単 生チョコケーキ

### 材料 (2人分)

|                          |   |
|--------------------------|---|
| クーベルチュールチョコ<br>.....200g | 「ホイップクリーム ..... 適量<br>A ごろごろ果実と木の实<br>L ..... 適量 (刻む) |
| 生クリーム ..... 200ml        |   |

### 作り方 (調理時間: 約15分) ※冷蔵庫で冷やす時間除く

- 1 生クリームを小鍋に入れて弱火にかける。
- 2 沸騰する直前で火を止め、クーベルチュールチョコを加えて1~2分おき、ゆっくり大きくかき混ぜてチョコレートを溶かす。(ツヤのあるなめらかな感じになるまで)
- 3 パウンド型にクッキングシートを敷いて、②を流し入れる。
- 4 粗熱がとれたら、冷蔵庫で3~4時間冷やし固める。
- 5 型から外し、Aをトッピングして完成。

〈レシピ使用商品〉  
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
ごろごろ果実と木の实