

ハートのミニケーキ

🕒 調理時間 約30分

💕 バレンタイン



材料 1個分

スライス生チョコレート 3枚
クリームチーズ 20g
ブルボン ビターココアビスケット 2枚
バター 5g
ココアパウダー 適量

作り方

- 1 ブルボン ビターココアビスケット2枚をクリームごと砕き、柔らかくしたバターを加えて混ぜる。
- 2 スライス生チョコレート3枚を重ねて、上から軽く押し、くっつける。ハート型(約8cm)で抜く。
- 3 ハート型(約8cm)をクッキングシートの上のにのせ、①の生地をしきつめる。その上に常温において柔らかくしたクリームチーズをしきつめる。さらに、②で抜いたスライス生チョコレートをのせる。
- 4 ③を冷蔵庫で約10分冷やす。
- 5 ④を型から抜き、ココアパウダーをふる。

ワンポイントアドバイス

型から抜く際は、型と生地の上にナイフなどを1周させるときれいに抜けるよ。