

奨励賞

# 甲州小梅の生チョコレート



生チョコを作るときは、ラム酒を使うことが多いですが、甲州小梅に合わせて、キルシュ酒を使いました。食べると最初はチョコレートが香り、だんだんとキルシュ酒の風味、甲州小梅の爽やかな酸味が追いかけてきます。甲州小梅のカリカリとした食感も楽しめます。作るときは、倍量（4人分）にすると作りやすいです。

考案者：大神田 志保 さん

## 材料(2人分)

甲州小梅……………6粒	無塩バター……………6g
ブラックチョコレート…50g	キルシュ酒……………小さじ1.5
ミルクチョコレート…50g	ココアパウダー……………適量
生クリーム……………50g	

## 栄養成分(1人分)

エネルギー…	411kcal
たんぱく質…	4.2g
脂質…	29.8g
炭水化物…	30.6g
食塩相当量…	2.6g

## 作り方

- 1 甲州小梅は、種を取り、粗みじんにして、キルシュ酒に漬けておく。
- 2 チョコレートを刻んで、ボールに入れて、湯煎して溶かしておく。
- 3 生クリームを鍋に加え、沸騰直前まで温めたら、②を入れ、よく混ぜてチョコレート完全に溶かす。
- 4 温かいうちには、室温に戻したバターと①を入れ、ツヤが出るまでよく混ぜる。
- 5 四角型にクッキングシートを敷いて、④を流し入れ、冷凍庫で15分～20分くらい冷やし固める。  
(シリコンの製氷皿に流し込んで固めてもよい)
- 6 3cm角くらいに切り分け、ココアパウダーをまぶして完成。



甲州小梅