Let's cook!

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- ダークチョコレート：200g
- 生クリーム：300ml
- ブラックココアパウダー：50g
- エスプレッソ：50ml
- 砂糖：50g
- ゼラチン：5g

作り方

1. ダークチョコレートを湯せんで溶かします。
2. 生クリームを半分泡立て、残りの半分に砂糖を加えて加熱し、ブラックココアパウダーを混ぜます。
3. ゼラチンをエスプレッソで溶かし、チョコレートに混ぜます。
4. 泡立てたクリームを加え、冷蔵庫で冷やし固めます。