

2月4日(土)放送

# ザッハートルテ

レシピ監修・調理指導 エコール 辻東京 百野浩史 先生



チョコレートをふんだんに使ったオーストリア・ウィーン伝統のケーキ「ザッハートルテ」。

## 材料 ~ 直径 15cm のスポンジ型 1 台分 ~

### < ザッハース生地 >

バター（食塩不使用）	60g
砂糖	35g
チョコレート	65g
卵黄	3 個 M 玉
卵白	3 個 M 玉
砂糖（メレンゲ用）	65g
塩	ひとつまみ
薄力粉	60g

### < ジャム A > 生地にはさむジャム

アプリコットジャム	約 100g 煮詰めずに使う
-----------	----------------

### < ジャム B > 生地にかけるジャム

アプリコットジャム	約 300g 煮詰めて使う
砂糖	約 30g ジャムの一割程度
水	約大さじ 2 ジャムの一割程度

### < コーティング用チョコレート >

水	65ml
砂糖	150g
チョコレート	125g 刻んでおく

### < ホイップクリーム >

生クリーム（35%）	200g
------------	------

## 作り方

### ザッハー生地

#### Prepare 準備

- バター、卵は常温に出しておく
- オーブンは 170℃に温めておく
- チョコレートは溶かしておく
- アプリコットジャムに果肉が残っていれば裏ごしておく

#### Step 1 ステップ 1

やわらかいバターに砂糖を加え、白っぽくなるまで泡立て器ですり混ぜる。



#### Step 2 ステップ 2

30℃くらいに溶かしたチョコレートを加え、混ぜあわせる。



#### Step 3 ステップ 3

卵黄を 1 個ずつ加え、その都度よく混ぜあわせる。



#### Step 4 ステップ 4

別のボウルに卵白を入れ、塩ひとつまみを加え、ハンドミキサーで泡立てる。



#### Step 5 ステップ 5

卵白を泡立てながらメレンゲ用の砂糖を 4 回に分けて加えていく。卵白がふんわりと泡立ったら、まず砂糖の 1/4 量を加えて泡立てる。再び泡立ったら次の砂糖を加える。



#### Step 6 ステップ 6

砂糖を全て加えたら、角が立つようなメレンゲにする。



Step 7  
ステップ 7

ステップ 3 の生地 に、メレンゲ を加え、ゴムベラ で切り混ぜる。



Step 8  
ステップ 8

ふるった薄力粉を一度に加え、切り混ぜる。



Step 9  
ステップ 9

型に入れ、スプーンの背で平らにならし、170℃に温めたオーブンで40～50分焼く。



Step 10  
ステップ 10

表面にひびが入った感じになり、真ん中に竹串を刺してみても何も付いてこなければ焼き上がり。



## 作り方

### ジャムを塗る

#### Step 1 ステップ 1

焼き上がったザッハー生地の上を薄く平らにそぎ落とし、高さの半分で横に2枚に切り分ける。



#### Step 2 ステップ 2

ザッハー生地 of 1枚にジャム A (煮詰めていないアプリコットジャム) を塗り、もう1枚のザッハー生地を重ねる。はみ出たジャムは側面に塗りひろげる。さらにジャムを少量取って側面に薄く塗る。厚紙 (ケーキ用金台紙) を上にのせ、上下を入れかえて平らな面を上にする。



#### Step 3 ステップ 3

ジャム B のアプリコットジャムを鍋に入れ、水、砂糖を加え、火にかけて沸騰させ、さらに煮詰める。  
※煮詰める目安は、水の中に1滴落としてみて、すぐに固まるくらい。



#### Step 4 ステップ 4

厚紙ごと生地を焼いた型より一回り小さい台の上に乗せ、**ステップ 3** で煮詰めたジャムを上から全体に流しかけ、表面を平らにならす。ジャムが乾けば、裾にツララのように落ちたジャムもへらなどで切り落としておく。

※台は抜き型を使用。ない場合は缶詰などを利用するとよい。



## 作り方

### コーティング用チョコレート

#### Step 1 ステップ 1

鍋に水、砂糖を入れて火にかけ、沸騰させる。



#### Step 2 ステップ 2

沸騰したら火を止め、刻んだチョコレートを加え混ぜ、チョコレートを完全に溶かす。



#### Step 3 ステップ 3

再び火にかけ、108℃まで煮詰めて火を止める。



#### Step 4 ステップ 4

煮詰めたステップ 3 の半量を、清潔なまな板の上に取り出し、ヘラで塗りひろげるようにこすりつける。粘りが出てきたら鍋に戻し、よく混ぜる。



#### Step 5 ステップ 5

鍋の中をよく混ぜて、濃度がついて 66 ~ 68℃程度までさめればコーティングできる。  
※濃度がゆるいと固まらず、濃度をつけすぎるとすぐに固まってしまう。



#### Step 6 ステップ 6

ジャムがけしたザッハー生地一気に流しかけ、パレットナイフで平らにならし、表面全体を覆い、裾にツララのように落ちたシロップも切り落とす。  
※すぐに固まってくるので手早く作業する。



## 食べごろと保存方法

チョコレートのコーティングが固まればいつでも食べられます。

お好みでホイップクリームを添えて召し上がってください。

なるべく早く召し上がってください。

作ったその日のうちに食べきれない場合は冷蔵庫で保存し、翌日中に食べることをお勧めします。