

～マフィアの愛したトルタ・カプラーゼ～より

トルタ・カプラーゼ

レシピ監修 エコール 辻 東京 野口 恵先生



シンプルな材料で簡単にできて、しかもおいしい!

南イタリア・カプリ島で生まれた、アーモンドやくるみがたっぷり入ったチョコレートケーキです。

トッピングに、こちらもカプリ島特産のレモンを使ったさわやかなジャム、ノーシュガーの生クリームを添えて、召し上がれ!

材料 ～ 直径15cmのもの1台分 ～

<トルタ・カプラーゼ>

バター	100g	
砂糖	100g	グラニュー糖
チョコレート(製菓用)	100g	
卵	100g	Mサイズ2個分
アーモンドパウダー	50g	
くるみ	50g	

<レモンジャム>

レモン(国産)	2個	1個分は皮も使用
砂糖	120g	グラニュー糖

<トッピング>

生クリーム	200g	乳脂肪分 38%
粉砂糖	適量	

作り方

Prepare
準備

- バターを柔らかくしておく
- 卵を室温にもどしておく
- チョコレートを溶かしておく
- 直径15cmの型に紙を敷いておく
- レモンの皮をしっかりと洗っておく

生地を作る

Step 1 ステップ1

天板にくるみを並べ、170℃のオーブンで12~13分
ローストする。粗熱が取れたら好みの大きさに刻んで
おく。



Step 2 ステップ2

ボウルにバターを入れ、砂糖を加えて泡立て器で混ぜ
る。



Step 3 ステップ3

溶かしたチョコレートを加えて混ぜる。



Step 4 ステップ4

卵を数回に分けて加えて、その都度よく混ぜる。



Step 5 ステップ5

アーモンドパウダーを加えて混ぜる。



Step 6 ステップ6

ステップ5にステップ1のローストしたくるみを加え
て混ぜる。



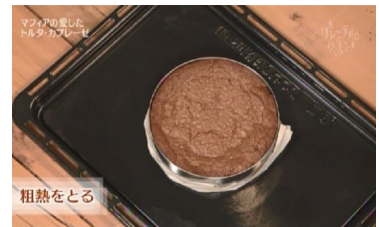
Step 7 ステップ7

型に詰めて180℃のオーブンで約40分焼く。



Step 8 ステップ8

焼き上がれば型からはずして冷ましておく。



レモンジャムを作る

Step9 ステップ9

レモン1個分の皮をむき、白い部分をこそげ落として細く刻む。



Step10 ステップ10

沸騰した湯に刻んだ皮を入れて1~2分ほどゆで、ざるにあける。



Step11 ステップ11

新たにお湯を沸かし、ステップ10を入れて柔らかくなるまでゆでてざるにあける。
※湯を替えることで汚れや余分な苦味をとる

Step12 ステップ12

レモン2個分の果肉を房から取り出し、種を取り除く。



Step13 ステップ13

果肉を鍋に入れて砂糖を加え、とろみがつくまで5~10分煮る。



Step14 ステップ14

ステップ11を入れて混ぜ、器にあけて冷ましておく。



Step15 ステップ15

トルタ・カプレーゼに粉砂糖をふり、泡立てた生クリームとレモンジャムを添える。



食べごろと保存方法

焼き上がり粗熱がとれた状態でも、一日置いて味がなじんでからでもおいしく召し上がれます。