

Chocolate Cake "Joseph"

Ulrike Merker

Ingredients:

- 100g butter
- 170 g sugar
- 200g dark chocolate
- 5 eggs, separated
- 1 tablespoon rum (or rum essence)
- 1 tablespoon espresso (optional)
- 100g chopped hazelnuts

- mix butter and sugar
- add the egg yolks and mix
- melt the chocolate over hot water
- add chocolate, rum, espresso and hazelnuts to the butter-sugar-yolk mix, mix well and set aside
- whip the egg whites until stiff
- mix very carefully into the chocolate batter, without destroying the fluffiness of the whipped egg white
- pour in a greased springform pan (or other cake pan)
- bake in a preheated oven at 180°C for 25-30 minutes
- when taking the cake out, it will deflate (that's ok, it has to be that way)
- if desired sprinkle with icing sugar



チョコレートケーキ 「ジョセフ」

ウルリケ メアカー

[材料]

- バター100g
- 砂糖170g
- ブラックチョコレート200g
- 卵5個（黄身と白身に分ける）
- ラム酒（またはラムエッセンス） 小さじ1
- エスプレッソ（お好みで） 小さじ1
- ヘーゼルナッツ（刻んで） 100g

[作り方]

1. バターと砂糖を混ぜる。
2. 卵の黄身を加えて混ぜる。
3. チョコレートを湯せんで溶かす。
4. チョコレート、ラム酒、エスプレッソとヘーゼルナッツを2に入れ、よく混ぜて取り置く。
5. 卵の白身を角が立つまでよく泡立てる。
6. 5を4に入れ、泡立てたホイップのフワフワを壊さないように注意して混ぜる。
7. 油を塗った、底が取り外しできるケーキ型（または普通のケーキ型）に6を注ぐ。
8. 180度に予熱したオーブンで25～30分焼く。
9. 焼けたケーキを取り出す。しばみますが、そういう風になるものなので大丈夫。
10. アイシングシュガーを振ってもすてきです。



訳：宮崎千代子 (Chiyoko Miyazaki)