

Tom 先生お気に入りのキプロス料理

以前、イギリス編で「コーニッシュパスティが好きなんだ」

と答えてくださった英会話ご担当の Tom 先生。

今回は生まれ故郷、キプロスでのお気に入りの一皿をうかがいました！

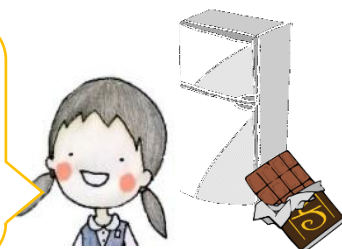
その一皿とは、「**Doukissa cake** (ドゥキッサ ケーキ)」



Doukissa は、ギリシャ語です。キプロスの文化には時々、ご近所の国ギリシャのことばやトルコのことばが表れるんですね。英語だと、Duchess といいます。英語といえば、あおいちゃんに聞いてみましょう。

Duchessa とは「公爵夫人」という意味なんだよ。素敵な名前！

あおいが調べたらこれは“William’s chocolate cake (ウィリアム王子のチョコレートケーキ)”とも呼ばれているそうなの。英国のウィリアム王子は結婚式でこのケーキを選んだんだって。王室もお気に入りのケーキってどんなものなんだろう！



あおいちゃん、解説ありがとう。この素敵なケーキは「焼かないチョコレートケーキ」なんです。

お鍋もオーブンも使わず、とっても簡単に作れるのが魅力的で…あれ？

そうと聞いたあおいちゃん、すぐ作って見たようですよ！

〈材料〉

A	・ココアパウダー大さじ4	・生クリーム200ml	・無塩バター 75g
	・塩一つまみ	・マリービスケット 1箱	・チョコレート 150g (板チョコ3枚くらい)
	・砂糖 90g		

1. 耐熱深皿または耐熱ボールに A を入れ、生クリームを 4 回に分けて加える。
なめらかになるまで、その都度混ぜる。(図1)
2. 1 にバターとチョコレートを入れる。(小さく刻んでおくと、溶けやすいよ) 電子レンジで 1 分加熱する。
一度取り出し、材料をなじませるように混ぜる。
バターとチョコレートが溶けきれていなければ、10 秒ずつ加熱して、その都度混ぜて様子を見る。(図2)
3. 同じ容器に砕いたクッキーを入れる (ビスケットは袋のまま砕くと手が汚れないよ (図3))。クッキーがチョコレートでコーティングされるようにさっくり混ぜる。
4. クッキングシートを敷いたパウンドケーキ型に入れる。この型は冷やし固めるためなので、なんでも OK! (図4)
5. 冷蔵庫で6～8時間冷やし、固まるのを待つ。
6. 固まったらでき上がり (図5) ! 切ってたべよう。プレゼントにもいいね。



図1



図2



図3



図4



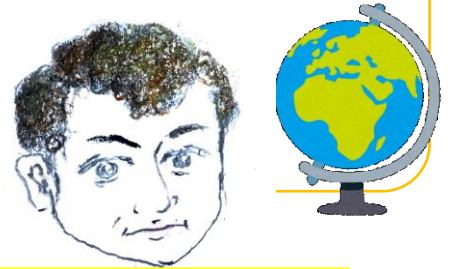
図5

Tom先生にも食べていただきました。

先生：「これこれ。美味しい!」と、ご家族にも写真を送っていただきました。よかったね、あおいちゃん。

ところで、みんなの「ふるさとのお菓子」は何かな？

調べてみて、お気に入りの一品を誰かに紹介できたらいいね!



♪高1生徒画♪ Tom先生

参考 HP

<http://myfamilysfooddiary.com/no-bake-chocolate-biscuit-cake/>

「雙葉の窓から」ご意見・ご感想をお寄せください。
下記アドレスまたはQRコードからご記入をお願いします。

<https://forms.gle/PtpkwoBxmbMRXd8s6>

