高さのある2層のチョコレートタルトです。チョコタルト生地に、下はアングレーズベースのガナッシュ（と言ってもさっと焼く）、上はショコラ多めのスフレ状の生地。焼いてから少し冷やすとカットしやすい。それでもトロリと柔らかい。ガナッシュ（卵２個で牛乳１４０ｃｃ、砂糖、そこに１００ｇのショコラの投入）の柔らかさとスフレの柔らかさが微妙に異なり、味の変化とともになかなか面白いタルトに仕上がっています。先日のベーシッククラスで作りました。フランスお惣菜クラスのデザートでも作って～っとＦＢにコメント来てましたが時間的なこと考えるとちょっと行程多いので（お惣菜ってそのほかもけっこう忙しいですから笑）ぜひ、ベーシックにいらしてくださいませ～。

そうそう、先日は、大阪のあべの辻製菓専門学校の堀田先生が単発でいらっしゃいました。

京都教室も参加してくださってご熱心。

TVのどっちの料理ショーに一時期毎回出演していらっしゃいましたよね。彼女とは、フランスで星付きレストラン周りをしたことがあるんですが、途中で車から煙が出ちゃって大変なことに！「大森さん、確かそこあけると書類あると思うから、保険会社に電話して～！」。電話したら、フランスとは思えない対応で、まことにびっくりした二人でした。この話はまた。