

りんごのタルト

■材料■ 23cmタルト型

<タルト台>

小麦粉…130g バター…70g

砂糖…50g 卵黄…1個

<カスタードクリーム>

卵黄…2個 牛乳…200cc

小麦粉…大2 砂糖…大2

バニラエッセンス…少々

<フィリング>

りんご…3~4個

水…30cc 砂糖…大3

レモン汁・シナモン…少々

バター…20g



①砂糖とバターをふわっとなるまでよく混ぜ卵黄を少しずつ加え小麦粉を入れて切るように混ぜる
ラップし冷蔵庫で1時間休ませる



②タルト型に敷き詰めてフォークで穴をあけ 180℃くらいの石窯で15分ほど焼いておく



③カスタードクリームの材料をボウルに混ぜ 電子レンジで1分加熱して混ぜる 3回ほど繰り返したら下焼きしたタルト台に敷き詰める



④皮をむきカットしたりんごにレモン汁をまぶす 鍋にバターを溶かし砂糖を入れ焦げそうになったら水を加えてりんごを煮る



⑤カスタードクリームの上りんごを並べシナモンをふり 180℃で15分 全体に焼き色がつけばできあがり

- memo -

! Point

- ・りんごは酸味のある紅玉がお勧め
- ・石窯から立ち昇る甘い香りがたまらない!!
- ・充分に冷ましてからカットすればキレイに切れる
- ・バニラアイスを添えて召し上がれ!