



## りんごのキャラメルカスタードタルト

### ■まず初めにやること

- ・無塩バター・卵は常温に戻しておく
- ・オーブンを180℃に予熱しておく

材 料 18cm 1台分

### ■タルト生地

無塩バター	45g
粉砂糖	30g
塩	ひとつまみ
卵	15g
薄力粉	90g

### ■アーモンドクリーム

無塩バター	25g
A 粉砂糖	25g
卵	25g
アーモンドプードル	25g
ラム酒 (あれば)	小さじ1

作り方 所要時間30分

### ■タルト生地を作ります。

- ① ボウルにバターを入れて、泡立て器でクリーム状になるまで混ぜ、粉砂糖・塩を加えてすり混ぜる。
- ② ①に卵を加えてよく混ぜる。薄力粉を加え、カードで切るように混ぜる。**※少し粉気が残っているくらいでOKです。**
- ③ 生地がまとまればラップに包み、冷蔵庫で30分以上休ませる。

### ■アーモンドクリームを作ります

- ④ ボウルに無塩バターを入れて、泡立て器でクリーム状になるまで混ぜ、Aを加えてしっかり混ぜる。

### ■タルトの生地を型に敷きます

- ⑤ タルト生地を2枚のラップで挟む。めん棒でタルト型よりひとまわり大きく伸ばす。
- ⑥ ④をタルト型に敷き込み、側面に指をあてて空気を抜く。
- ⑦ はみ出した生地をめん棒で切り取り、底の部分にフォークでピケ【刺す】する。



memo

 りんごのキャラメルカスタードタルト  
 ～カスタードクリーム～  
 ～りんごのキャラメリゼ～

## 材 料

18cm 1台分

## ■カスタードクリーム

B	卵黄	2個
	グラニュー糖	大さじ3
	コーンスターチ	大さじ2
	牛乳	200cc

## ■りんごのキャラメリゼ

C	グラニュー糖	大さじ3
	水	小さじ2
	りんご	1個
	バター	小さじ2
	ラム酒 (あれば)	小さじ1
	シナモン (お好みで)	少々

## 作 り 方

所要時間60分

仕上げ用粉糖

適量

## ■カスタードクリームを作ります

- ① 小鍋にBを入れ、小さい泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる  
コーンスターチを加えて混ぜあわせ、牛乳を少しずつ入れてよく混ぜる。
- ② 泡立て器で絶えず混ぜながら、中火で沸騰するまで炊く。  
落とシラップをかけ、鍋ごと冷水につけて冷やしておく。

## ■タルトを焼きます。

- ③ カスタードクリームの1/3位をアーモンドクリームに入れて  
混ぜ合わせる。タルトの中にクリームを入れて表面を軽くならし、  
180℃のオーブンで約27分焼く。焼けたら型から外して冷ます。



## ■りんごのキャラメリゼを作ります

- ④ りんごは皮をむき、16等分のくし型に切る。  
フライパンにCを入れ、鍋をたまにゆすりながらキャラメル色に  
なるまでこがす。りんご・バターを入れ、強火で炒める。  
竹串がすっと通れば、火を止めラム酒を加えお好みでシナモンを  
ふって冷ます。



## ■仕上げます

冷ましたタルトの上に残りのカスタードクリームを中心にのせる。  
りんごのキャラメリゼを、放射状に並べ、タルト生地のふちに粉砂糖をふりかける。

