



フルーツタルト

材料(18センチタルト型1台分)

【タルト生地】

薄力粉(ふるっておく) --- 120g
パームシュガー ----- 40g
バター ----- 60g
卵 ----- 小2/3個
打ち粉 ----- 適量

【フルーツ】

ブルーベリー、さくらんぼ、パイナップル、
キウイ、黄桃、バナナなどお好みで

【カスタードクリーム】

牛乳 ----- 200cc
パームシュガー ----- 65g
卵(全卵) ----- 2個
小麦粉(ふるっておく) ----- 15g
コーンスターチ(ふるっておく) --- 10g
バター ----- 10g
バニラエッセンス ----- 少々

- ① 〈生地〉常温に戻したバターにパームシュガーを2～3回に分けて加え混ぜる。そこに溶いた卵を2～3回に分けて加え混ぜる。
- ② 薄力粉を加えて生地を一つにまとめ、冷蔵庫で1時間休ませる。打ち粉(強力粉)をして生地をタルト型大に伸ばす。
- ③ フォークや竹串で生地に数カ所刺してからアルミ箔をかぶせ、アルミ箔の上から重石をのせて180度で10分焼く。
- ④ アルミ箔、重石を除き、さらに10分焼き、あら熱をとる。
- ⑤ 〈カスタードクリーム〉鍋に牛乳、パームシュガー、卵、小麦粉、コーンスターチ、バターを入れ火にかけてパームシュガーを溶かし、こす。
- ⑥ こしたら弱火でとろみがつくまで混ぜ火を止める。バニラエッセンスを入れ、冷ます。冷めたらタルト生地に乗せる。
- ⑦ フルーツを切って飾り、パームシュガーをふるって出来上がり。

ポイント 生地はフードプロセッサーでも作れます。カスタードクリームに入れる卵は、卵黄のみを使用すると黄色いカスタードクリームが作れます。