



6 人分

調理時間 約 60 分

作り方

タルト生地用と、クリーム用の 2 つのボウルを用意。

りんごは、薄切りにしておく。

* カスタードクリームは、多めに作って、パンにのせたり
シュークリームを作ったり、応用できます！

材料

【タルト生地】

- 1 柔らかくしたバターと砂糖を泡立て器でしっかり混ぜ、卵 2〜3 回に分けて加えよく混ぜる。薄力粉を振り入れ、ゴムベラでさっくり混ぜる。
- 2 生地をラップで包み、出来るだけ平らにし、冷蔵庫で 30 分寝かせる。

【カスタードクリーム】

- 1 薄力粉と砂糖は篩って耐熱ボウルへ入れ、泡だて器で混ぜる。
- 2 ボウルへ牛乳を入れ混ぜる。混ざった所へ、卵を入れさらに混ぜる。
- 3 ボウルにふんわりとラップをして、約 2 分 30 秒レンジにかける。一旦取り出して良く混ぜる。その後また約 2 分レンジにかける。
- 4 仕上げにバニラエッセンスを数滴垂らして混ぜたら、出来上がり。

【りんごタルト】

- 1 タルト生地を型より少し大きめに伸ばし、逆さにした型を乗せ、ひっくり返し、生地を型に敷き詰め、フォークで穴を開ける。
- 2 タルト生地に、クリームを流し入れ、りんごを綺麗に並べる。
- 3 オーブンで 170℃、45 分焼く。
- 4 粗熱が取れたら、丁寧に型から外し、完成。

■ タルト生地（18cm タルト型）

バター 50g
砂糖 40g（大さじ 4）
卵 30g（M サイズ 1/2 個）
薄力粉 120g

■ カスタードクリーム

薄力粉 15g
砂糖 50g
卵(全卵)1 個
牛乳 200cc
バニラエッセンス少々

■ 〈トッピング〉

りんご 1 個