

ノンバター。オイル少なめ。桜のタルト



15cmタルト型

【タルト生地】

小麦粉 100g
砂糖 5g
サラダ油 30cc
牛乳 30cc
抹茶 小さじ1/2~1

【アーモンドクリーム】

クリームチーズ 50g
砂糖 20g
卵 1/2個
アーモンドプードル 30g
桜の塩漬け 5g

【カスタードクリーム】

牛乳 100cc
卵 1/2個
小麦粉 大さじ1.5
砂糖 15g
バニラエッセンス 少々
桜の塩漬け 5g
飾り用桜の塩漬け 適量

1) 桜は水で塩を洗い流してから水につけて塩抜きする。塩加減はお好みで。5~30分。飾り用を残してみじん切りに。

2) 【タルト生地】

ビニール袋にすべての材料を入れてよく混ぜ、薄くのばして型に敷く。フォーク等で全体に穴を開ける。200度で10分焼いておく。

3) 【カスタードクリーム】

お鍋にすべての材料を入れて弱火でダマにならないようかき混ぜながらポテっとするくらいまで煮る。

4) 【アーモンドクリーム】

クリームチーズを滑らかにし、その他の材料を混ぜ、タルト生地に流し込み、180度で20分焼く。

5) 【仕上げ】

カスタードクリームをのせてならし(搾り出しても)、飾り用の桜を乗せる。冷蔵庫でしっかり冷や