

お家で作れる

# かんたん!フルーツタルト

## 材料(12cm型)

※18cm以上のタルト型の場合は分量を倍にしてください。



フルーツ(いちご・パイナップル・バナナ・キウイなど..)

### 【タルト型】

バター	.....	30g
砂糖	.....	20g
卵黄	.....	1/2個
アーモンドプードル	.....	15g
薄力粉	.....	50g

### 【アーモンドクリーム】

無塩バター	.....	5g
グラニュー糖	.....	5g
全卵	.....	5g
アーモンドプードル	.....	5g

### 【カスタードクリーム】

カスタードプリン	.....	150g
小麦粉	.....	大さじ1

### 【パナージュ】

フルーツ缶のシロップ	.....	50cc
粉ゼラチン	.....	5g

(大さじ2の水でふやかす。)

※粉寒天でもできます。

※アーモンドプードルがない場合

ミックスマッツをフードプロセッサーなどで砕いていれても美味しいですよ!

## —作り方—

1. バターを柔らかくして→砂糖→卵黄→アーモンドプードル→薄力粉の順で混ぜる。
2. ぼろぼろな感じでいいので、混ぜすぎないで、一つにまとめて、大きめのラップにはさんで冷蔵庫で1時間以上寝かす。
3. 生地を棒や手で伸ばし(2~3mm)、型にバターを塗り薄力粉をまぶし、はいた型にはめる。フォークで底に穴をあける。
4. アーモンドクリームを作る。ポマード状にしたバターとグラニュー糖をすり合わせる。アーモンドパウダーを加えて混ぜ、全卵を3回に分けて加えます。出来上がったクリームを冷蔵庫で1時間ほど寝かす。
5. 寝かせたアーモンドクリームをタルトの上に流し込みます。
6. 200℃で余熱をして20分(オーブンによって調節してください。)焼く。
7. カスタードは、プリンに薄力粉を入れ混ぜてから、レンジで2分。混ぜてみてゆるい場合は、もう1分レンジをして固さを調節してください。
8. タルト台・カスタードがさめたら、タルト台の中にカスタードをのせフルーツを飾りつけしパナージュでツヤを出して完成。