

ゆずきちタルト

～スイーツ／ゆずきち～



■材料 (20cmタルト型 1個分)

タルト生地

| | |
|-----|------|
| 小麦粉 | 150g |
| バター | 80g |
| 粉砂糖 | 60g |
| 卵黄 | 1個 |

フィリング

| | |
|----------|-----------------------|
| ゆずきちの絞り汁 | 100cc |
| 砂糖 | 160g (ゆずきちの酸味が強ければ足す) |
| 卵 | 3個 |
| 卵黄 | 3個 |
| 小麦粉 | 20g |

飾り用

| | |
|------|-------------|
| メレンゲ | 卵白3個分 |
| 粉砂糖 | 大さじ3 |
| ゆずきち | 2個・・・極薄い輪切り |

■作り方

- ① タルト生地の材料をすべてプロセッサーに入れまとめた後、冷蔵庫で30分休ませる
- ② タルト生地を打ち粉をした台にとり、伸ばし、型に敷き入れ、フォークで突き、フォイルを敷き重石を置いて200度のオーブンで15分焼き、重石を外し180度で10分焼く
- ③ 鍋にゆずきちの絞り汁を入れ、少し煮詰める
- ④ 小麦粉と砂糖をよく混ぜておく
- ⑤ ボールに卵をよくほぐし、④をよく混ぜながら加えていき、鍋に移し、火力に注意しながらまったりするまで火を入れる
- ⑥ ③を加え、②に流し入れ固く泡立てたメレンゲで覆い、150度で15～20分軽く焼き色が付くまで焼く
- ⑦ ゆずきちを可能な限り薄切りしたものをキャラメリゼし飾るとかわいい。