



トマチーノタルト

調理時間

100分

出来上がり量

6人分



材料

【生地】

- ・無塩バター：60g
- ・卵黄：1個分
- ・粉糖：45g
- ・薄力粉：100g
- ・アーモンドプードル：10g
- ・バニラオイル：少々
- ・強力粉：適量

【アパレイユ】

- ・クリームチーズ：35g
- ・無塩バター：15g
- ・砂糖：30g
- ・溶き卵：30g
- ・アーモンドプードル：45g
- ・バニラオイル：少々
- ◎世羅懐石ワインコンポートトマト：2瓶
- ・コンポートのシロップ：適量



作り方

※粉糖、塩、薄力粉とアーモンドプードルは合わせて、それぞれ2回ずつ振るっておく

〈タルト生地〉

- ①ボウルに無塩バター、卵黄、バニラオイルを入れて混ぜる。
- ②①に粉糖と塩を加え、クリーム状になるまで混ぜ、薄力粉とアーモンドプードルを加えてさらに混ぜる。
- ③②をラップに包み、円形に整えて冷蔵庫で20分冷やす。

〈アパレイユ〉

- ④無塩バターとクリームチーズ、砂糖、バニラオイルを合わせて混ぜ、クリーム状にする。
- ⑤④に溶き卵を3回にわけて加え、混ぜる。
- ⑥⑤にアーモンドプードルを加え、粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。

〈タルト生地〉

- ⑦強力粉を台にふり、その上に冷やしておいた③の生地を置く。強力粉をまぶした綿棒で3mmの厚さに伸ばして強力粉をはらい、型に敷く。
- ⑧⑦の生地にフォークで穴をあけ、⑥のアパレイユを流し込む。コンポートを並べて、170度に余熱したオーブンで35～40分焼く。
- ⑨シロップを煮詰め、焼きあがったタルトにぬり、粉糖をふるう。