

ミックスベリーのタルト



甘酸っぱいベリーをたっぷり使ったカラフルなタルト。
いちごを加えても美味

材 料

(作りやすい分量)

グラハムクラッカー	70g
バター (食塩不使用)	105g
砂糖	80g
卵	2個
アーモンドプードル	100g
バニラエッセンス	少々
ブルーベリー (生)	50g
ラズベリー (生)	15粒

下準備

- ・ダッチオーブンにオープンシートを敷く。
- ・バター 25g は湯せんにかけて溶かし、残りの 80g は室温にもどす。
- ・卵は溶きほぐす。

作り方

- ① ポリ袋にグラハムクラッカーを入れてすりこ木でたたいて細かくする。ボウルに入れて溶かしバターを加え、ゴムべらでよく混ぜ合わせる。オープンシートを敷いたダッチオーブンに入れ、底に押さえつけるように平らに敷く。
- ② ボウルに室温にもどしたバターを入れて泡立て器でマヨネーズ状になるまで混ぜ、砂糖を加えてクリーム状になるまで混ぜる。
- ③ 2のボウルに溶き卵を 3、4 回に分けて加え、よく混ぜる。アーモンドプードルを加えてムラなく混ぜ、バニラエッセンスも加えて混ぜる。
- ④ オープンシートを敷いたダッチオーブンに3の生地を流し入れ、上に軽く埋め込むようにブルーベリーとラズベリーをのせ、蓋をしてグリルに入れる。ダッチオーブンスイッチを押して「ケーキ/パン」モード中(標準)を選択し、タイマーを 25 分に設定してグリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で 10 分休ませる(余熱)。
- ⑤ グリルからダッチオーブンを取り出して冷まし、オープンシートごと取り出して冷蔵庫で冷やす。食べやすい大きさにカットして器に盛り、あればブルーベリー、ラズベリー(分量外)適量を飾る。

ぼつりとした生地なので、いったんダッチオーブンに流し入れたら、ゴムべらで表面を平らにして火が均一に通るように整えます。