ミックスベリーのタルト



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

1. ダッチオーブンにオーブンシートを敷く。
2. 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。
3. 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。オーブ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. オーブ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」モードの中(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、オーブ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。

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

ぽって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。

監修 武蔵裕子