

マンゴータルト



調理時間

約40分

カロリー

2481kcal

材料

(1個分)

(A)

強力粉	75 g
アーモンドパウダー	45 g
コンスターチ	30 g

(B)

牛乳	30 g
油	大さじ3
砂糖	30 g
マンゴー	1個
ミント	適宜

(アーモンドクリーム)

バター (常温)	40g
砂糖	40g
溶き卵	40g
アーモンドパウダー	40g

(チーズクリーム)

クリームチーズ (常温)	150g
生クリーム	50g
砂糖	30g

作り方

- 1 Aをふるい、よく混ぜ合わせたBを加えてゴムべらで混ぜる。
- 2 ココットダッチオーブンに合わせてオーブンシートをカットし、(1)をのせて22cm×31cmにめん棒で広げる。
- 3 ココットダッチオーブンに(2)をオーブンシートごと入れて整える。フォークなどで刺して生地穴をあける。
- 4 ボウルにバターと砂糖、溶き卵を入れて混ぜる。さらにアーモンドパウダーをふるい入れて混ぜ、アーモンドクリームを作る。
- 5 (3)に(4)を入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- 6 「ココットダッチオーブン『ケーキ／パン [強]』」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で10分余熱する。

- 7 ココットダッチオーブンから取り出し、粗熱をとる。
- 8 ボウルにクリームチーズと砂糖を入れて泡立器で混ぜ、さらに生クリームを少しずつ加えながら混ぜ合わせてチーズクリームを作る。
- 9 (7)に(8)を絞り、カットしたマンゴーとミントを飾る。

簡単にできてゴージャスなスイーツです。