さつまいものタルト

調理時間　50分（蒸し時間を除く）
カロリー　520kcal

材料　(4人分)

さつま芋	600g
(A)	
卵	1個
生クリーム	50ml
砂糖	80g
バニラエッセンス	少々
ビスケット（全粒粉タイプのもの）	100ｇ
バター	30g
(カラメル)	
砂糖	40g
水	15ml
(ホイップクリーム)	
生クリーム	100ml
砂糖	適宜

作り方

1. さつま芋は2cmの厚さに切って、強火の蒸し器で柔らかくなるまで（12分程）蒸し、うらごしする。
2. (A)を混ぜ合わせる。
3. ボウルに(1)と(2)を少しずつ入れながら混ぜ、バニラエッセンスを加える。
4. ビニール袋にビスケットを入れてすりこぎなどでよくつぶし、バターを入れて更によく混ぜる。
5. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(4)を入れ押さえながら敷きつめる。(3)を流し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」を選択し、タイマーを12分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で20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. カラメルはコンロで、鍋に砂糖と水を入れて、こげ目がつくまで火にかける。
9. (7)を冷やして切り分け、好みで(8)とホイップクリームをつけていただく。