

さつまいものタルト



調理時間

125分（蒸し時間を除く）

材料

(8人分)

さつまいも	600g
(A)	
卵	1個
生クリーム	150ml
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 さつまいもは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す。さらに、バターを入れてすりこぎを転がすようにして、のばすようによく馴染ませる。
- 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15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、しっかり冷ましてから、冷蔵庫で冷やす。
- 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 オーブンシートを取って切り分け、好みで(8)とホイップクリームをつけていただく。