

フルーツ焼きタルト



【使う道具】

タルト型20cm（できれば底抜け型がよい）他の焼き型でもOK
バターは有塩でも可能



材料（20cmタルト型）

【タルト生地】

- ・薄力粉 125g
- ・無塩バター 80g
- ・砂糖 15g
- ・卵 1/2個

【アーモンド生地】

- ・無塩バター 65g
- ・アーモンドプードル 65g
- ・砂糖 65g
- ・卵 1個
- ・ラム酒（お好みで） 大さじ1

【飾り用】

- ・缶詰のフルーツ（桃・洋梨） 1缶
- ・粉糖 適量

※生の洋梨でもOK！



作り方

【タルト生地】

- ①ふるった薄力粉を入れて、指先で潰すようにしながらよく混ぜる。そばろ状になったら砂糖と卵を加えてよく混ぜ合わせる。生地がしっとりしたらひとまとめにしてラップに包み冷蔵庫で休ませる（約1時間）
- ②ラップに挟んで麺棒でタルト生地より一回り大きめに伸ばす。生地を型に敷いて周りにはみ出した分はカット（フォークで穴を開けておく）



【アーモンド生地】

- ③柔らかくしたバターと砂糖を入れてすり混ぜし、クリーム状になったら、アーモンドプードル、卵、ラム酒の順番で加え、よく混ぜ合わせる
- ④絞り袋に入れて、タルト大の底に渦巻き状に絞り出していく

【焼成】200度予熱

- ⑤キッチンペーパーなどでしっかり水気をきったフルーツを5mmほどの厚さにカットし、並べる
- ⑥200度-30～35分焼成
- ⑦茶こしで粉糖をかけて完成

