

## お米のタルト

上のフレッシュな生クリームが、ココのあるタルトの  
味わいをマイルドにしている。  
タルトの食感がサクサクしていて美味しい。



### 材 料 (16cmのタルト型・2台分)

【パート・シュクレ】		【フィリング】	
バター	450g	米(炊いた白飯)	100g
粉糖	300g	牛乳	250g
全卵(正味)	150g	バニラ	1/4本
薄力粉	600g	カリフォルニア・レーズン	100g
アーモンドプードル	750g	レーズン・コンセントレート	50g
塩	少々	卵黄	40g
		リンゴ(16カット)	大2個
		上白糖	120g
		バター	80g
		蜂蜜	40g
		卵白	40g
		グラニュー糖	15g

### 作り方

・パート・シュクレの粉類はふるって合わせておく。(薄力粉・アーモンドプードル)

#### 1. パート・シュクレからつくる

- ① 室温に戻したバターと塩、粉糖をよくすりあわせ、ほぐしておいた全卵を少しずつ加える。
- ② ふるって合わせておいた粉類を①に合わせ、クッキー生地のように混ぜ過ぎないように注意をしてなめらかな生地にする。
- ③ ②の生地を麺棒で約5mmくらいの厚さに伸ばし、型に敷いて焼成する。
- ④ 約170℃で約15～20分、軽めに焼成する。(またフィリングを詰めてから焼成するので軽めに)オーブンによって焼成温度・時間など調整してください。

#### 2. フィリングを作る。

- ① 炊いた白飯、牛乳、バニラ、カリフォルニア・レーズン、レーズンコンセントレートを合わせ弱火で煮こみ水分をとばす。
- ② ①の粗熱がとれてから(80℃以下に落としてから)、卵黄を加える。
- ③ 卵白とグラニュー糖でゆるいメレンゲを泡立て(トロトロとした状態でよい)②と合わせる。
- ④ 適当な大きさにカットしたリンゴをバター、上白糖、蜂蜜でソテーする。

#### 3. 仕上げ

- ① 空焼きしたパート・シュクレにソテーしたリンゴを散りばめ、2-③のフィリングを流す。
- ② 約160℃で約50分焼成する。(オーブンによって焼成温度・時間などは調節して