

# りんごのタルト

材料 (18cm のタルト型 2 個分)

## パート・シュクレ

無塩バター	100g
アーモンドパウダー	38g
全卵	30g
粉糖	20g
薄力粉	150g

## りんごのソテー

りんご (紅玉)	3 個
バター	10g
カソナード	30g
カルバドス	30ml(大さじ 2)

## シナモン生地

生クリーム	200ml
全卵	100g(2 個)
グラニュー糖	15g
シナモンパウダー	1g
カルバドス	30ml(大さじ 2)
溶かしバター	40g

## 作り方

### A パート・シュクレを作る。

- 1 アーモンドパウダーと粉糖をあわせてふるっておく。
- 2 室温に戻した無塩バターを泡立て器でクリーム状にする。
- 3 2に1をあわせ、白っぽくなるまですり混ぜる。
- 4 全卵を2～3度に分けて加えまぜあわせる。
- 5 ふるった薄力粉を少しずつ加え、ゴムベラでまぜあわせる。
- 6 混ぜむらが少し残る程度でラップで包み、冷蔵庫で1時間程休ませる。
- 7 3mm程度の厚さにのばし、型に敷き冷蔵庫で冷やしておく。
- 8 中にアルミ箔を敷き、重しを入れ、180度で20分焼く。

### B シナモン生地を作る。

- 1 ボールに全卵、グラニュー糖、シナモンパウダーを入れ、泡立て器で混ぜあわせる。
- 2 別のボールに生クリームを入れ、1を少しずつ加え混ぜ合わせ、カルバドスを加える。
- 3 溶かしバターを加え、良く混ぜ合わせる。

### C りんごのソテーを作る。

- 1 りんごの皮を剥き、12等分して、芯を除く。
- 2 大きめのフライパンにバターを溶かし、りんごを軽く焼き色が付く程度に炒める。
- 3 カソナードをふり、全体にからめる。
- 4 カルバドスをふりかけ、フランベする。

- 5 8割がた火をとおして冷ます。

- D りんごのソテーを並べ、シナモン生地を流し入れて180度のオーブンで30～35分焼く。