

洋梨のタルト

材料(18cmのタルト型2個分)

パート・シュクレ		洋梨の缶詰	2缶
無塩バター	100g		
アーモンドパウダー	38g	キルシュ	大さじ1
粉糖	20g		
バニラオイル	少々		
全卵	30g		
薄力粉	150g		

アーモンド・クリーム

無塩バター	120g
グラニュー糖	60g
水あめ	30g
アーモンド・パウダー	120g
全卵	120g

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、バニラオイルを加え、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づつ加え、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。

B アーモンド・クリームを作る。

- 1 室温に戻した無塩バターをクリーム状に練る。
- 2 水あめ、アーモンドパウダー、グラニュー糖、全卵を加えよくまぜあわせる。
- 3 パート・シュクレを敷いた型にアーモンドクリームを入れ、5mm程度にスライスした洋梨を並べる。
- 4 170度のオーブンで30分焼く。

C 焼き上がって熱いうちにキルシュを塗る。