

レシピ制作：学校法人大川学園 三重調理専門学校
大川円先生（管理栄養士）

柿のタルト



材料（18cmタルト型）

《タルト生地》	
薄力粉	100g
無塩バター	50g
グラニュー糖	50g
アーモンドプードル	20g
卵黄	1個分
塩	ひとつまみ
《アーモンドクリーム》	
無塩バター	50g
グラニュー糖	50g
アーモンドプードル	50g
卵	1個
薄力粉	大さじ1
ラム酒	小さじ1
柿	2～3個 (400g)

作り方

- ① タルト生地を作り、型に入れて焼いておく。バターをクリーム状にし、グラニュー糖・アーモンドプードル・卵黄・塩を順に少しずつ加えて混ぜ、薄力粉を加えてひとまとめにし冷蔵庫で冷やす（扱いやすくする為）。その後、生地をのばしてタルト型に入れ、180℃のオーブンで20分程度焼く。
- ② アーモンドクリームを作る。バターをクリーム状にし、グラニュー糖、アーモンドプードル、溶き卵、薄力粉、ラム酒を順に少しずつ加えて混ぜる。
- ③ 柿をスライスする。
- ④ ①の生地に②のクリーム、柿をのせ、180℃のオーブンで40分焼く。