



秋の味覚のタルトをこ  
紹介しましょう。クリと  
洋梨を敷き詰め、まろや  
かなマロンクリームを流  
して焼き上げます。焼き  
上げたクリームはプリン



のような食感になります  
ので、おやつだけでなく、  
食後のデザートとしても  
おいしく召し上がれるで  
しょう。

## マロンと洋梨のタルト

### 材 料

- 〈直径18センチタルト型1台分〉  
(ビスケット生地)  
バター 70g  
粉糖 10g  
全卵 25g  
薄力粉 100g  
(クラフティー)  
マロンクリーム 40g  
全卵 50g  
ラム酒 小さじ1  
牛乳 60g  
生クリーム 30g  
(フィリング)  
クリの渋皮煮(または甘露煮) 4個  
缶詰の洋梨 2切れ

### 作 り 方

- ①ビスケット生地を作る。常温に戻したバターを泡立て器などでクリーム状にし、粉糖、全卵の順に加えて軽くすり混ぜる。ふるった薄力粉を加え、ゴムベラで切るように混ぜてまとめる。冷蔵庫で30分休ませる。
- ②打ち粉(分量外の小麦粉)をふり、①をめん棒で3ミリ厚にしてタルト型に敷き込む。
- ③②の上にアルミホイルを敷き、生地がふくらまないよう重しを入れ11分焼く。
- ④クラフティーを作る。マロンクリーム、全卵、ラム酒、牛乳、生クリームを順にボウルに入れ、混ぜ合わせる。
- ⑤③の上に、縦にスライスした洋梨を放射状に並べる。クリをそれぞれ十字に切って4等分し、洋梨の間に散らす。
- ⑥④を⑤に流し入れ11分焼く。
- ⑦⑥を⑤に流し入れ11分焼く。



0 1 分