

# リンゴとゴマのタルト

材料 15cm タルト型 1台分

## ※パートシュックレ

バター . . . . . 20g  
グラニュー糖 . . . . . 20g  
卵 . . . . . 10g  
バニラエッセンス 少々  
薄力粉 . . . . . 50g

## ※クレームダマンド

バター . . . . . 40g  
グラニュー糖 . . . . . 35g  
卵 . . . . . 40g  
アーモンドプード 30g  
薄力粉 . . . . . 10g  
白ごま . . . . . 8g

## ※リンゴのコンポート

リンゴ 1コ (270g)  
グラニュー糖 50g  
水 200cc  
シナモンスティック 1/4本

## ※仕上げ

アプリコットジャム . . . 適量、粉糖 . . . 適量、白ごま . . . 適量

## ※パートシュックレ

- ① ボールにバターを入れて室温で柔らかくし、木しゃもじでクリーム状に混ぜ、グラニュー糖を複数回に分けて加え更に混ぜる。
- ② ①に卵・バニラエッセンスを少しずつ加えてよく混ぜ、薄力粉をふるいながら加えて、サクリと混ぜたら袋に入れて冷蔵庫で30分以上休ませる。

## ※クレームダマンド

- ① ボールにバターを入れて室温で柔らかくし、泡立て器でクリーム状に混ぜ、グラニュー糖を複数回に分けて加え更に混ぜる。
- ② ①に卵を少しずつ加えてよく混ぜ、アーモンドプードル・薄力粉をふるいながら加えてよく混ぜ、白ごまを加えておく。

## ※リンゴのコンポート

- ① リンゴは皮をむいて芯・皮を取り除く。
- ② 小鍋に水・グラニュー糖・シナモンスティックを入れて沸かし、①を加えて煮立った状態で約5分煮てそのまま冷ましておく。

## ※仕上げ

- ① パートシュックレを冷蔵庫から出して少し柔らかくなったら手でボール状にまとめ、ラップの間に挟んで型よりも少し大きめに麺棒で延ばし、型に敷き詰めて指で型に押しつけて成形する。  
(もし、生地が柔らかくなったら冷蔵庫で冷やす)
- ② ①にフォークでピケしたら170℃のオーブンで約10分焼く。途中5分位経過したら生地が膨らんでくるのでフォークで空気を抜いて押さえて平らにする。
- ③ クレームダマンドを②の型に詰めて、リンゴのコンポート (1/2コ分)のスライスを並べて170℃のオーブンで30分前後焼き上げる。
- ④ ③が冷めたらアプリコットジャムを塗って白ごまを飾って粉糖を振って仕上げる。

