



ちょっとひと手間！ 女子会のデザートに
アルフォートのプチチョコタルト

RECIPE
#22



難易度：★ ☆ ☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

材料(6個分)

- ・ブルボンアルフォート……………6枚
- ・泡立てた生クリーム……………60g
- ・お好みのフルーツ……………適量

用意する器具

- ・ボウル
- ・絞り袋
- ・ハンドミキサー(又は泡立て器)
- ・口金

～作り方～ 所要時間：約10分

- ①ボウルに生クリームを入れ、ハンドミキサーで8分立てに泡立てる。
- ②アルフォートの上に、口金を入れた絞り袋で生クリームを絞り、お好みでフルーツをのせる。

POINT!

生クリームは砂糖を入れずに使用すると、味のバランスが良くなります。

