

季節のフルーツをたっぷり使って

ルマンドフルーツタルト



材料 (直径7~8cmのタルト型6~7個分)

タルト

- ルマンド 1袋 (12本のうち1本はトッピングに使用)
- くるみ(ローストした食塩不使用のもの) 50g
- バター(食塩不使用) 40g
- 三温糖 20g

クリーム

- クリームチーズ 30g
- カシューナッツ(ローストした食塩不使用のもの) 50g
- 砂糖 大さじ1

※カシューナッツやくるみは、ローストした食塩使用のものは水で軽く洗ってください。生の場合は炒ってご使用ください。

トッピング

ベリー

- いちご、ブルーベリー、ラズベリー 各適量

季節のフルーツ

- 柿、梨 各適量
- ぶどう各種 適量

ハーブ

- チャービル(なければミントなど) お好みで

作り方

タルト

- バターはレンジ(600W)に40秒ほどかけて溶かす。
- タルトのすべての材料を合わせて袋に入れ、麺棒などで叩いて細かく砕き1と混ぜる。
- 生地を等分にしてタルト型にしき詰め、冷凍庫で1時間ほど冷やし固める。

クリーム

- クリームチーズは室温に戻しておく。
カシューナッツはたっぷりの水に30分ほどつけておく。水気を切ってフードプロセッサに入れ、様子を見ながらペースト状になるように80~100gの水を入れながら攪拌する。
そこにクリームチーズ、砂糖を加え、さらに滑らかになるまで攪拌する。
- タルトに流し入れ、冷蔵庫で30分ほど冷やす。
最後にベリーや季節のフルーツなどを食べやすく切ってタルトにトッピングし、砕いたルマンド、お好みでチャービル、ミントなどのハーブを飾る。

所要時間 約140分
(冷やし固める時間を含む)

ワンポイントアドバイス

冷凍で1ヶ月ほど保存ができるので季節のフルーツをトッピングすれば一年中飽きることなく味わえます。

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

※食材を切る際はケガにご注意ください。