

干し柿のタルト

合計加熱調理時間 約8分

[1人分：74kcal/食塩相当量：0.1g]

一口サイズのプチフル。他の果物でも応用できます。



材料 (30人分)

タルト (1個：直径4.5cm)	30個
<材料a>	
卵黄	2個分
サワークリーム	100g
グラニュー糖	45g
キルシュ	大さじ1
干し柿 (縦1/4に切って種を抜く)	8個
白ワイン	50cc

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

30人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	8分	200℃

下ごしらえ

- ・ <材料a>はよく混ぜ合わせる。
- ・ 干し柿は白ワインに一晩漬けてふやかす。

作り方

1. タルトに<材料a>を入れて干し柿をのせ、20mmのホテルパン1枚に並べて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出す。

調理ポイント ◆サワークリームの半量をバターにすると、全体にコクが出る。