

しらゆきひめ

# 白雪姫のプチタルト



## 🍷 材料 (タルトカップ約9個分)

- ・プチタルトカップ (チョコ)  
・・・1袋 (9個入り)

- ※ ・りんご (紅玉) ・・・ 1個
- ・砂糖 ・・・ 大さじ2
- ・レモン汁 ・・・ 大さじ1

- ・生クリーム ・・・ 100ml
- ・砂糖 ・・・ 6g
- ・レモン汁 ・・・ 少々

- ※ ・マスカルポーネチーズ  
・・・ 50g
- ・卵黄 ・・・ 1/2個
- ・砂糖 ・・・ 大さじ2
- ※ ・ミント ・・・ 適量

※りんごは紅玉じゃなくてもOK。

皮の赤いものを使ってね

※マスカルポーネチーズの代わりに

クリームチーズでもOK

※ミントはなくても大丈夫

## 🍷 使う道具

ボウル・泡立て器・計量スプーン・クッキングスケール・ゴムベラ・スプーン・

包丁・まな板・耐熱容器・ラップ・キッチンペーパー・電子レンジ

## 🍷 作り方

- ① 皮をむかずにりんごを半分に切って芯を取り、1～1.5mmくらいで薄くスライスする

### ポイント

包丁で薄く切るのが難しいときはスライサーを使ってもOK!



- ② 耐熱容器に①を並べ入れ、砂糖大さじ2をまぶすようにふりかける
- ③ ②にレモン汁大さじ1を回しかける
- ④ ラップをして電子レンジ（500W）で2分20秒加熱する
- ⑤ 粗熱が取れたら冷蔵庫で1時間以上冷やす

### ポイント

りんごが冷めるときにほんのり赤く色が付くので、しっかり時間をおいてから使うようにしてね!



- ⑥ ボウルに生クリーム、砂糖6g、レモン汁少々を入れ、泡立て器でしっかりホイップする
- ⑦ 別のボウルに卵黄、砂糖を入れて泡立て器でまぜあわせる
- ⑧ ⑦にマスカルポーネチーズを加えて、全体になじむようさらにまぜる
- ⑨ ⑧に⑥の生クリームを加えてゴムベラでまぜあわせる
- ⑩ ⑨をスプーンですくってタルトカップに入れる

- ⑪ 冷蔵庫から⑤を取り出し、キッチンペーパーで軽く押さえて水気を取る
- ⑫ 図のように4～5枚少し重ねて並べて、端からくるくる巻く



### ポイント

崩れないようにそっと巻いていこう！どうしてもできないときは、最初の1・2枚だけ巻いたものをタルトの真ん中にのせて、その周りに1枚ずつ真ん中の部分を囲うようにりんごを盛り付けてみてね



- ⑬ 花びらっぽくなるように少し開くようにして形を整えたら、⑩のタルトの上ののせて、ミントを添えたらできあがり☆



おいしょ〜♪

