

## APPLE ROSE TART ON VALENTINE'S DAY

材料＜7インチタルト型（約6人分）＞

冷凍パイ生地（9インチ）	1ロール
卵黄	1個分
砂糖	40g
小麦粉	15g
牛乳	150g
生クリーム	50g
バニラエクストラクト	小さじ1/2
オーガニックのりんご	3～4個
レモンの絞り汁	1個分
粉砂糖	20～30g
シナモン	少々
油	少々



### 作り方

#### ★タルト台

1. 市販の冷凍パイ生地を解凍し、型に敷き詰めます。
2. 焼く前に生地にフォークで空気穴をあけて、パッケージの手順に沿って焼けばタルト台の完成！

★ポイント★ Pie CrustやPie Doughと書いてあるものを使ってください。Puff Pastryは折り込みパイ生地なので注意。

#### ★簡単カスタードクリーム

1. 卵黄と砂糖をボウルに入れて混ぜます。
2. そこに小麦粉をふるいながら入れて混ぜ、牛乳も少しずつ入れて溶きのばします。
3. 最後にバニラエクストラクトを入れてよく混ぜます。
4. 混ぜたものを小鍋に入れて中火で絶えずかき混ぜます。
5. とろみが出てぷくぷくと大きな泡が立ってきたら弱火にしてさらに2分混ぜてから火を止めます。
6. 鍋ごとを氷水にあててひと肌になるまでかき混ぜながら冷やします。
7. 生クリームを立て、できたクリームと混ぜて冷蔵庫で冷やしておけば完成！

#### ★アップルローズ

1. りんごを洗って半分に切り、芯を取って皮ごと薄くスライスします。

★ポイント★ 芯をとる際、メロンボーラーを使うと便利。

2. ボウルにレモンの絞り汁、粉砂糖、シナモンを混ぜ、そこにスライスしたりんごを入れてすこし置きます。
3. 大きな皿に薄く油を敷き、りんごを重ならないように並べて電子レンジで約2分温めてしんなりさせます。
4. りんごを1/3程度重なるように扇形に並べ、1枚を使って芯を作り、横からくるくる巻いてバラの形にします。
5. タルト台にカスタードクリームを入れ、その上にバラの形のりんごを並べて出来上がり！

**\*よく冷やしてから食べると断然美味しいです！**