

リコッタチーズとチョコレートのタルト



【材料（1ホール24cm 12人前）】

【タルト生地】

無塩バター	90g	グラニュー糖	60g
全卵（Mサイズ）	1個	強力粉	150g
アーモンドプードル	30g		

【リコッタチーズクリーム】

日高リコッタ・ノストラーナ	250g	無塩バター(溶かしバター)	80g
グラニュー糖	50g	はちみつ	10g
レモンの皮	1/2個	全卵（Mサイズ）	1個
チョコレート	30g		

【タルトの作り方】

1. バターをポマード状にして、グラニュー糖を混ぜる
2. バターが白っぽくなったら、全卵を3～4回に分けて混ぜる
3. 強力粉、アーモンドプードルをふるいにかけて混ぜる
4. ラップで包み冷蔵庫で寝かせる

【リコッタチーズクリームの作り方】

1. リコッタチーズとバターを木べらで混ぜる
2. グラニュー糖、レモンの皮を加えて全卵を混ぜる
3. はちみつを合わせてタルト生地を伸ばし、型に敷き、きざんだチョコレートを散らし、リコッタチーズクリームを流し入れる
4. 170℃のオーブンで40分焼き完成

ティラミス



【材料（15cm×20cm バット分（約12人前））】

卵黄（Mサイズ）	5個	卵白（Mサイズ）	4個
日高マスカルポーネ	250g	グラニュー糖	110g
生クリーム	170g	粉ゼラチン	8g
水	50cc	スポンジケーキ	適量
エスプレッソコーヒー	6杯分		

【作り方】

- 1.スポンジにエスプレッソを染み込ませて型に並べる
- 2.卵黄にグラニュー糖の半分を入れてホイップする
白っぽくなるまで泡立てたら、マスカルポーネを加えて混ぜる
- 3.生クリームに残りのグラニュー糖の半分を加えて、7～8分立てにする
- 4.卵白に残りのグラニュー糖を3回に分けて、メレンゲ状にする
- 5.ゼラチンと水を合わせて、湯銭にかける
- 6.卵黄、生クリーム、メレンゲ、ゼラチンをつぶさないように切るようにして合わせて、型に流し込み
完成