



サニーショコラレオスイートコーンのカスタードタルト



1. 薄力粉、バター、砂糖、卵をフードプロセッサーにかけて、途中でバニラオイルを足して、またかける。



2. 1を厚さ約2cmに伸ばし、冷蔵庫で2時間寝かせる。



3. 2を4等分（各94g）にして、タルトの型に伸ばして敷く。

4. さらに冷蔵庫で1時間寝かしたら、フォークで生地に空気穴を空ける。



5. 160度のオーブンで約25分焼いて、粗熱をとる。



6. サニーショコラレオのカスタードクリーム（別レシピ「サニーショコラレオのカスタードクリーム」参照）を5に入れ、カットしたフルーツを盛りつける。ブルーベリーは下にジャムを塗ってきれいにみせる。

7. ラム酒、水、砂糖を弱火にかけ、水に溶かしたゼラチンを加えてナパージュを作り、塗る。

材料: タルト型(直径 12cm) 4個分
サニーショコラレオのカスタードクリーム (別レシピ)
ブルーベリー、キウイ、桃 (お好みのフルーツ)
ブルーベリージャム

タルト型
薄力粉 190g
バター 80g
砂糖 50g
卵 1個
バニラオイル 数滴

ナパージュ
ラム酒 10cc
水 50cc
砂糖 30g
ゼラチン 5g
水 大3 ※ゼラチンを溶かす水