



# 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



- 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            |
| ナパージュ | バニラオイル | 数滴            |
|       | 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 |



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

