



お花畑のほほ笑みリンゴタルト（制作者：根本由希子さん）

【材料（6人分）】

福島市産リンゴ（品種：紅玉）※なければ他の品種でも。

タルト生地

バター 60g
グラニュー糖 40g
卵黄 1個
薄力粉 120g
アーモンドプードル 20g
バニラエッセンス 数滴

くるみクランブル

バター 25g
グラニュー糖 20g
アーモンドプードル 15g
くるみ 30g
アーモンド 15g
薄力粉 25g
シナモン 少々

リンゴジャム

リンゴ 2個（小玉な紅玉）
※仕上げに塗るのみなので実質は少量。
グラニュー糖 100g
レモン 1個

花びら用のリンゴ

リンゴ 3個
※実質2個ちょっとあれば足りる。
グラニュー糖 大さじ2×3
レモン汁 1/8×3

リンゴフィリング

リンゴ 1個
砂糖 大さじ2
レモン汁 半個

サツマイモクリーム

サツマイモ 250g
バター 20g
塩 ひとつまみ
牛乳 少々～大さじ1以下（固さで調整）

★飾りつけ ミントの葉

【作り方】

- ① タルトを焼く。
薄力粉とアーモンドプードルをふるう。
卵黄とグラニュー糖をすり混ぜる。
材料を全て混ぜてひとまとめにし、冷蔵庫で3時間～半日ほど寝せる。
麺棒でひろげて、20センチのタルト型にはめ、フォークで空気穴を開ける。
冷蔵庫で1時間冷やす。
170度のオーブンで、30分焼く。
- ② クルミのクランブル
クルミ、アーモンドを刻む。（クルミは食感が残るように大きめに。）
材料を全て混ぜて、冷蔵庫で数時間冷やし固める。



170 度のオーブンで、25 分程度焼く。

③ リンゴジャム、リンゴフィリング、花びら用リンゴ、サツマイモクリームのみ作り方

(1)リンゴ 3 個の皮をむく。皮はボールに取っておく。

ジャム リンゴ 2 個をいちょう切りで細かく刻みお鍋へ。
グラニュー糖 100g、レモン 1 個絞り入れる。

フィリング リンゴ 1 個はみじん切りしフライパンへ。
グラニュー糖大さじ 2、レモン半分入れる。

(2)サツマイモを茹でるため、お湯を沸かす。

(3)リンゴ 3 つを縦に半分に切り、芯をギリギリの幅で取り除く。

リンゴを芯の方向から 90 度回した角度で横にして、2、3 ミリくらいの薄さに切る。

(4)大き目の皿に、リンゴの皮、薄切りリンゴ、またリンゴの皮の順に重ねて広げる。

※リンゴ同士があまり重ならないように並べたほうが、リンゴの水分量が一定になり、また形を崩さずに取り出して成型できる。

(5)1 皿（リンゴ 1 個分）にグラニュー糖大さじ 2、レモン 1/8 個しぼりかけ、リンゴを押さえるようにラップをして、電子レンジで 3 分温める。

（※リンゴが透き通るくらいが目安。透き通っていない場合は、さらに 1 分温める。）

(6)電子レンジから取り出して、ラップがピンと張ってしまっていたら、リンゴにぴったりつくように押さえ、冷蔵庫で 30 分以上冷ます。これを 3 個分繰り返す。

余った皮は袋に入れてジャム鍋へ。さらに余ったら、フィリング鍋にも入れてよい。

(7)リンゴが冷えたら、ラップを外してさらに 3 分温める。

リンゴの水分がとぶ。再度冷蔵庫に入れ冷やし、色が染まるのを待つ。

(8)ジャム、フィリングはリンゴから水分が出てきたら、火にかけ、弱火で煮る。

フィリングは、水分が飛んだら出来上がり。

ジャムは、フードプロセッサーにかけて、なめらかに煮て仕上げる。

(9)サツマイモの皮をむき、輪切りにする。

それをさらに半分にし、水を張ったボールに入れてさらす。

お湯を沸かし、10～15 分くらい煮る。

竹串が通るくらいになったら、お湯を捨て、サツマイモを潰し、バター、塩（ひとつまみの半分くらい）、牛乳少々を混ぜ、冷ます。

④仕上げ

(1)タルト、くるみクランブル、サツマイモクリーム、りんごフィリング、サツマイモクリームの順で重ね、さらに花びら用リンゴを外側から花びらのように置いていく。

(2)リンゴの輪切り 3 枚分をくるっと巻いて、ミニバラを 6 個つくり飾る。

（時間があれば、170 度のオーブンで 15 分程度焼き、その後冷やす。）

(3)リンゴジャムを表面に薄く塗り、ミントの葉をバラに添え、6 等分に切ったら完成。



【断面】

