

# 栗とカシスのタルト

調理時間 / 約 60分

## 材料 (4人分)

### 〈栗のクレームダマンド〉

マロンペースト	20g
無塩バター	20g
粉糖	20g
卵	20g
アーモンドパウダー	20g

### 〈カシスのソース〉

カシスピューレ	40g
グラニュー糖	20g
レモン汁	少々

### 〈マロンクリーム〉

マロンペースト	80g
無塩バター	10g
シロップ	4g
ラム酒	2g

### 〈クレームシャンティエ〉

生クリーム	100g
グラニュー糖	8g

タルトカップ (7cm、市販のもので可) 4個

※無塩バターは室温で柔らかくしておく

## 作り方

### 〈栗のクレームダマンド〉

1. 室温で柔らかくした無塩バターをクリーム状になるまで練り、マロンペーストと一緒にダマができないように混ぜる。
2. 粉糖を加え、しっかり混ぜる。
3. 卵を少しずつ混ぜ合わせながら加える。
4. アーモンドパウダーを加え、全体が同じ状態になるまでしっかり混ぜる。



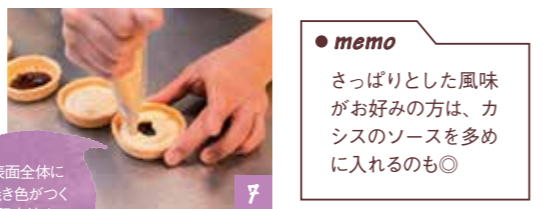
### 〈カシスのソース〉

5. カシスピューレ、グラニュー糖、レモン汁を鍋に入れ、沸騰後、弱火で少し煮詰める。
6. タルトカップにカシスソースを底一面に薄く塗る。
7. 6の上に栗のクレームダマンドを絞り、180度のオーブンで約15~20分、表面に焼き色がつくまで焼く。



### 〈マロンクリーム〉

8. 栗のクレームダマンドの時と同じように室温で柔らかくした無塩バターをクリーム状になるまで練り、マロンペーストと一緒にダマができないように混ぜる。
9. シロップとラム酒を少しずつ加え、混ぜる。



### 〈クレームシャンティエ〉

10. 生クリームとグラニュー糖を混ぜる。
11. 7の焼き上がったタルトが冷めたら、マロンクリームとクレームシャンティエを絞る。
12. お好みで栗の甘露煮や、ソース等をお皿に盛り付ける。

