

# キャラメルナッツタルト

## ■材料 (18 cmのタルト台/1台分)

・タルト台 (市販のもの) …1台

### <アーモンドクリーム>

・バター …80g

・三温糖 …80g

・卵黄 …60g (卵約3個分)

・アーモンドプードル…80g

### <キャラメルクリーム>

・グラニュー糖 …70g

・水 …大さじ1

・生クリーム …70g

### <飾り>

・ローストナッツ…約130g



## ■作り方

《下準備》バター、卵黄は室温に戻しておく。オーブンは180℃に予熱しておく。

### 【アーモンドクリームを作る】

1. バターを柔らかくなるまで混ぜ、三温糖を入れてすり混ぜる。
2. 1に卵黄を4回程度に分けて入れ、混ぜる。
3. 2にアーモンドプードルを加え、粉っぽさがなくなるまでさっくり混ぜる。
4. タルト台に3の生地を入れ、平らにならす。
5. オーブンを160℃に落とし、30分～40分焼成する。  
途中焼き色が濃くつきすぎるとアルミホイルをかぶせる。  
楊枝を刺してみて、生地がついてこなければ焼き上がり。



### 【キャラメルクリームを作る】

6. 鍋にグラニュー糖、水を入れ、全体的に馴染むように混ぜ合わせてから中火にかける。  
※グラニュー糖が溶け始めたらなるべくヘラで混ぜたりしないこと。  
混ぜると砂糖が再結晶してしまう恐れがあるので注意する。
7. 少しずつ色がついてきたら鍋を回しながら均一に焦がしていく。  
同じタイミングで、生クリームを沸騰直前まで温めておく。
8. 全体がきつね色になったら火を止め、すぐに生クリームを加え、よく混ぜ合わせる。  
水にあて完全に冷ます。  
※生クリームを入れる際に蒸気が出てやけどする可能性があるので注意！
9. キャラメルクリームの中にローストして冷ましたナッツ類を入れて混ぜる。
10. 茶漉しを使い、タルト台のフチに粉砂糖をふり、キャラメルナッツをのせたら完成！

