



フランス

ベリーベリータルト



材 料（型 1 皿分）

ホットケーキミックス	200g
サラダ油またはオリーブオイル	大さじ 4
牛乳または豆乳	大さじ 2.5
塩	ひとつまみ
生クリーム	60mL
砂糖（ラカントでも OK）	大さじ 2
水切りヨーグルト	1 パック分
冷凍ミックスベリー	250g

使用した容器：直径 22cm

満水容量 800mL の耐熱平皿

（品番 HPL-80）

作 り 方

■タルト生地

準備：オーブンを 180℃ に余熱する。

- 1 ボウルに油・牛乳・塩を入れ、泡立て器でよく混ぜる。
- 2 1 にホットケーキミックスを加え、よく混ぜる。
- 3 耐熱平皿に油または、溶かしたバターを薄く塗る。
- 4 ラップの上に丸めた生地を乗せ、上からもう 1 枚ラップをかぶせ、めん棒で耐熱平皿の大きさに伸ばす。
- 5 上のラップをはがし耐熱平皿を逆さに置いて、下のラップごとひっくり返す。
- 6 ラップの上から型に密着させる。生地と耐熱平皿が密着するように押さえる。
- 7 ラップをはがして側面の余った生地を皿のフチにそって、切る。
- 8 余った生地はめん棒でのばして生地が足りていないところや、薄い部分につけ指でなじませて、補強として使う。
- 9 フォークで空気穴をあけ、余熱した 180℃ のオーブンで 20 分焼く。

■クリーム

- 10 生クリームと砂糖を、ツノが立つ程度に泡立てる。
- 11 水切りヨーグルトを 10 に混ぜる。
- 12 タルト台に 11 を流し込み、表面を平らに整える。
- 13 冷凍ミックスベリーを敷き詰め、ミントを飾ってできあがり。

<水切りヨーグルトの作り方>

- 1 ザルにキッチンペーパーを敷き、ヨーグルトを入れる。
- 2 ポリ袋に水を入れ、袋の口を閉じ、1 の上へのせる。
- 3 冷蔵庫に 3 時間程置き、水気を切る。