

ひじき生地の メレンゲタルト



ポイント

メレンゲをのせたらオーブンでサクサクになるまで焼き色をつけること。

材料（4人前）

【タルト生地】

ひじき	30g
バター	60g
グラニュー糖	10g
卵黄	1個
薄力粉	120g

【ショコラ生地】

チョコレート	80g
バター	20g
卵黄	1個
牛乳	50cc
薄力粉	大さじ 1/3
卵白	1個

【メレンゲ】

卵白	3個
砂糖	15g
グラニュー糖	15g
水	60ml
バニラエッセンス	

タルト生地

- 1 フードプロセッサーに、薄力粉、グラニュー糖、バター、卵黄を入れ、できた生地に水でもどしきざんだひじきを加え、軽く混ぜる。
- 2 ラップにくるんで、冷蔵庫で少し休ませる。
- 3 型にバターをうすく塗り、2～3mmに伸ばした生地を入れ、フォークで穴を空ける。
- 4 タルトストーンを入れ180度で16分焼き、ストーンを外して180度で2分焼く。

ショコラ生地

- 1 湯せんでチョコレートを溶かし、溶かしたバターを加え、卵黄、牛乳、薄力粉の順に入れる。
- 2 メレンゲをおじぎするくらいまでたてて、チョコレート生地に軽く混ぜる。
- 3 タルト生地に流し入れ、160度で15分焼く。

メレンゲ

- 1 グラニュー糖と水を合わせて鍋に入れ、120度まで熱してシロップを作っておく。
- 2 卵白30分に砂糖を加え、熱したシロップをゆっくり加え、バニラエッセンスを加える。
- 3 しぼりぶくろに入れ表面をあぶるか200度のオーブンで表面を焼く。