

カテェネ 農食ツーリズム 「りんご」を使ったレシピ



タルト・タタン風りんごケーキ

※タルト・タタンとは、バターと砂糖で炒めたりんごのキャラメリゼにタルト生地をかぶせて焼いたフランス菓子

タルト生地の代わりに
ホットケーキミックスを使えば
手軽に美味しく仕上がります



●おいしく作るポイント●



POINT 1

りんごの水分が飛んでキャラメル状になってからバターを加えます



POINT 2

フライパンの中でりんごをきれいに並べてから、りんごの位置がずれないように、そっと生地を流し入れましょう

〈材料(18cmのフライパン1個分)〉

- りんご 1個
- グラニュー糖 50g
- バター 10g
- 水 大さじ1

ケーキ生地

- バター 65g
- 砂糖 40g
- クリームチーズ 70g
- 卵 2個
- ホットケーキミックス 100g

飾り

- シナモン 適宜
- ホイップクリーム 適宜
- ミント 適宜

〈作り方〉

1. ケーキ生地を作る。ボウルに柔らかく戻したバターと砂糖、クリームチーズを入れてホイッパーでクリーム状になるまで混ぜる
2. 卵を1個ずつ加えてさらに混ぜ、ホットケーキミックスを加えてダマがなくなるまでよく混ぜる
3. りんごは8等分して皮をむく
フライパンにグラニュー糖と水を入れて強火にかけ、全体を揺すりながら茶色くなるまで加熱する
4. りんごを加えて時々混ぜながら中火でさらに加熱し、バターを加えて混ぜる (point1)
5. 4に2のケーキ生地を流し入れ (point2)、蓋をして弱火で20分ほど加熱する
5. 生地の中が乾いて火が通っていればひっくり返して皿に盛り付け、好みでシナモンをふって、お好みでホイップクリームとミントを添える