

# いちじくのピザ風タルト

## 《材料（6人分）》

### 【タルト台】

無塩バター	60g
グラニュー糖	40g
卵黄（Lサイズ）	1個
薄力粉	110g
アーモンドプードル	20g
バニラエッセンス	少々

### 【カスタードクリーム】

卵黄（Lサイズ）	1個
牛乳	70cc
グラニュー糖	20g
薄力粉	7g
バター	3g
バニラエッセンス	少々
生クリーム	30cc

### 【いちじくジャム】

いちじく	200g
グラニュー糖	70g
水	40cc
レモン汁	大さじ1.5
ブランデー	少々

### 【ツヤ出し用】

いちじくジャム	大さじ1
水	70cc
ゼラチン	小さじ1

### 【飾り用】

ピザ用チーズ（目の細かいタイプ）	30g
小さめのいちじく	3個
溶けない粉糖	少々
ミントの葉	5～6枚

## 《作り方》

### 【タルト台】

- ① バターをクリーム状に練り、グラニュー糖を3回に分けて加える。
- ② 卵黄を加えて、さらに練りバニラエッセンスを入れる。
- ③ アーモンドプードルを加えて、ゴムベラで切るように混ぜ、最後に薄力粉を加えひとまとめにする。
- ④ 1時間以上冷蔵庫に休ませたあと、18cmのタルト型に合わせて伸ばし敷き詰めたら、底にフォークで穴をあけ、200℃のオーブンで15分～20分焼いておく。

### 【いちじくジャム】

- ① 完熟いちじくの皮をむき、マッシャーで粗くつぶす。  
厚手鍋に材料をすべて入れ、中火にかける。
- ② 沸騰したら弱火にし、浮いたアクをすくい取りながらいちじくにとろみとツヤが出るまで木杓子で混ぜながら15分程煮詰める。粗熱がとれたらブランデーを混ぜる。

### 【ツヤ出し用】

ジャムを水で溶き伸ばし、ふやかしたゼラチンを加えて加熱、冷やしておく。

### 【カスタードクリーム】

- ① 卵黄を泡立て器でほぐし、牛乳を大さじ1加え、グラニュー糖を3回に分けて加える。グラニュー糖が溶けたら残りの牛乳を加える。その後、薄力粉を加えてよく混ぜる。
- ② ①を鍋に入れ、弱火にかけながら混ぜ、とろみがついたら火から下ろす。予熱でバニラエッセンスとバターを加えてラップをかけて冷ます。
- ③ 生クリームを8分立てにし、冷めた②に加えて混ぜクリーム状にする。

### 【仕上げ】

焼き上がったタルトに、いちじくジャムを敷き詰め、その上にカスタードを載せる。その上にピザ用チーズをまんべんなくうっすらと載せ、200℃のオーブンで10分焼く。冷めたら、皮を剥いたいちじくを縦に切り、上に敷き詰め、ツヤ出し用のジャムをハケで塗る。

ミントを飾り、粉糖を振る。

