

第5回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

メニュー名

マシュマロチーズタルト

氏名: 山口奈央

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

父の誕生日だったので、チーズとコーヒーとマシュマロという少し変わった組み合わせですが父の好きなものを合わせて作りました。

さっぱりしたチーズタルトに、ほろ苦いコーヒークリーム、甘いマシュマロと様々な味が詰まっています。

上に乗せたマシュマロをガスバーナーで加熱することによって焦げ目もついて一層美味しく見えるよう仕上げました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
★タルト生地		
薄力粉	90g	①タルト型にバターを塗り、軽く薄力粉をふるう。 ②バターを湯煎にかけてとかし、砂糖を加え混ぜる。 ③②に卵黄、薄力粉、バニラエッセンスを加え混ぜる。粉っぽさがなくなるまでまとめる。 ④ラップに包んで冷蔵庫で1時間ねかせる。
砂糖	30g	
バター	30g	
卵黄	1個	
バニラエッセンス	適量	
☆チーズ生地		
クリームチーズ	150g	⑤クリームチーズを湯煎にかけてやわらかくし、砂糖を加え混ぜる。 ⑥生クリーム、卵、レモン汁、バニラエッセンスの順に加えて混ぜる。 チーズタルト焼成↓ ⑦ねかせていたタルト生地をめん棒で伸ばしタルト型に敷く。フォークで穴を開ける。 ⑧⑦にチーズ生地を流し入れ、空気を抜いたら170度で余熱をしたオーブンで45分焼く。
砂糖	50g	
薄力粉	15g	
卵	1個	
生クリーム	100ml	
レモン汁	大さじ1	
バニラエッセンス	適量	
◎コーヒークリーム		
薄力粉	20g	⑨鍋に薄力粉と砂糖を入れ泡立て器で混ぜる。 ⑩卵と牛乳を加えよく混ぜる。 ⑪インスタントコーヒーとココアを加え中火にかける。 ⑫とろみが付いたら火から外し完成。
砂糖	25g	
卵	1個	
牛乳	200ml	
インスタントコーヒー	小さじ1	
ココア	小さじ1	
○トッピング		
マシュマロ	適量	⑬ガスバーナーでマシュマロに焦げ目をつける。