

第 14 回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SE1036

メニュー名

サツマイモとりんごのエッグタルト



学校名/氏名

県立宮城県泉館山高等学校	2 年
N・A	

PR 文

いつも仕事と家事を両立している両親に感謝の気持ちを込めてこのタルトを作りました。美容に気を遣っている母のために美肌効果のあるおからとビタミンcが豊富なサツマイモを使用し、疲れが溜まっている父のために疲労回復の効果があるりんごを使用しました。このタルトで少しでも両親が元気になるといいです。

調理時間

90 分

材料

作り方

【タルト生地】
 ・小麦粉…120g
 ・バター…60g
 ・砂糖…40g
 ・紫芋パウダー…大さじ 2~3
 ・おからパウダー…大さじ 1
 【フィリング】
 ・卵…2 個
 ・砂糖…60g
 ・牛乳…80cc
 ・バニラエッセンス…3 滴
 【トッピング(サツマイモ)】
 ・サツマイモ…200g
 ★砂糖…30g
 ★生クリーム…70g
 ★ハチミツ…30g
 ★バター…40g
 【トッピング(りんご)】
 ・りんご…1 個
 ・砂糖…30g
 【トッピング(いちご)】
 ・いちご…2 分の 1 個

【タルト生地】
 ①砂糖、小麦粉、紫芋パウダー、おからパウダーを袋に入れて混ぜて常温に戻したバターを入れて揉む。
 ②タルト台に溶かしたバター(分量外)を塗り、①の生地を伸ばし、底にフォークで穴を開ける。
 ③170 度で余熱したオーブンに 15 分入れて焼く。
 【フィリング】
 ①砂糖と卵をボウルに入れて混ぜる。
 ②牛乳とバニラエッセンスを入れて混ぜてざるでこし、焼き上がったタルト台に流し込む。
 ③180 度に余熱したオーブンに 30 分入れて焼く。
 【トッピング(サツマイモ)】
 ①サツマイモを 1cm くらいの賽の目切りにして水にさらす。
 ②フライパンにバター(分量外)を溶かし、サツマイモを入れて焦げない程度に炒める。
 ③★を鍋に入れ、溶けて色が少し出てきたらサツマイモを入れてとろみが出るまで煮る。
 【トッピング(りんご)】
 ①りんごを 5mm 幅に切る。
 ②鍋にりんごと砂糖を入れて透き通るまで煮る。
 【仕上げ】
 ①焼き上がったエッグタルトを冷まし、トッピングのりんごとサツマイモを盛り付け、上に切ったいちごを乗せて完成！