

材料

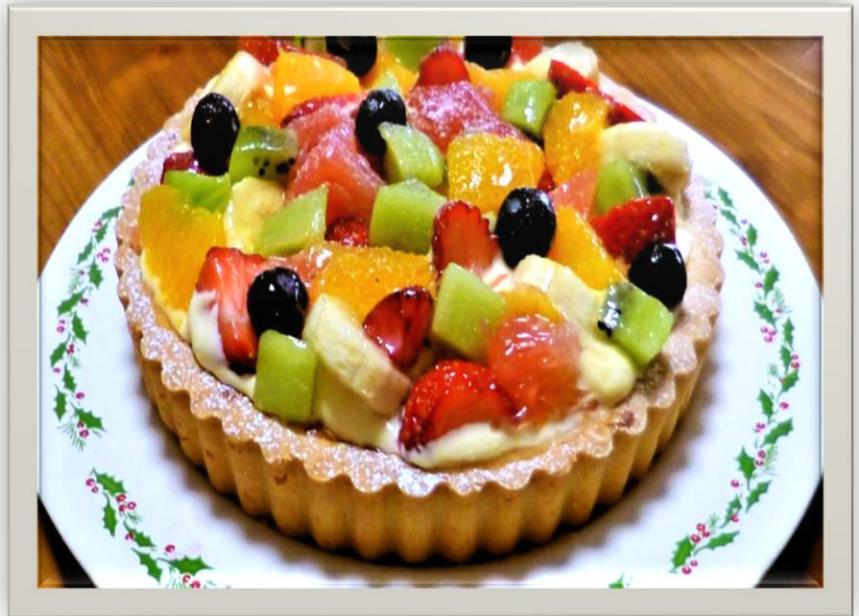
タルト生地 2台

カスタード (1台分)

卵黄 3個
砂糖 45g
薄力粉 25g
牛乳 300ml
バター 20g

ナパージュ (1台分)

ゼラチン 5g
水 50ml
グラニュー糖 15g



フルーツ

バナナ・キウイフルーツ・オレンジ・黄桃

作り方

1. ボールに卵黄、砂糖、薄力粉を入れてよく混ぜる。
2. 鍋に牛乳とバターを入れて温めて1のボールに入れ、鍋に戻す
3. 焦がさないように混ぜる
4. バッドなどに入れて、ラップをして冷やす
5. フルーツをお好みの大きさに切る
6. 冷やしておいたカスタードを塗り、カットしたフルーツを載せる
7. ナパージュの材料を鍋に入れて加熱する。とろっとしてきたら火を止める
8. 最後にフルーツの上に刷毛でナパージュを塗って、冷蔵庫で冷やして完成。