

使用した
豊川産農産物

とよかわいちご

とよかわトマト

音羽米

敢闘賞③

隠れ野菜が分かるかな？超簡単いちごタルト



レシピ発案者

あだっちー

さん

<PRポイント>

「子どもが喜ぶ」をテーマにレシピを考えました。

・レシピ名に「超簡単」と付けたくらい子どもがすごく簡単に調理できるタルトです。小さめにすることで、タルトの最後の難関「トッピング」の難易度をグッと下げることができ、楽しみながらトッピングができます。我が家のお菓子作り大好きな6歳の娘も40分程度で完成できました。自分で調理することで食べてもらう幸せを感じたり、自分が食べているお菓子にはどれだけ砂糖が入っているかなど食べもののことを考えたりするきっかけになるといいと思います。

・トマトが苦手な子ども達にどうアプローチしていくかも考えました。我が家は主人の実家で時々食べていたという砂糖がけトマトをよく食べるので、それをヒントにいちごタルトとのコラボレーションはどうかと思い、レシピを作りました。実際、砂糖トマトを薦めた友人からは子どもたちが苦手だったトマトが食べられるようになったと報告が。大好きなデザートに少しトマトを忍ばせることで、「どんな野菜が隠れているかな？」とみんなで楽しみながら食べることもできるのではないのでしょうか。

<材料>

4人前(1人2個ずつ計8個)

【トッピング用】

いちご8個

【トマトジャム】

トマト小1個

グラニュー糖20g

レモン果汁数滴

【カスタードクリーム】

卵1個

甜菜糖20g

米粉10g

牛乳150g

生クリーム50g

<作り方>

調理時間 40分(冷やす時間を入れると60分)

【カスタードクリームを作る】

・耐熱容器に卵を割り入れよく混ぜたら、甜菜糖を加えてまた混ぜる。

・米粉をふるい入れ、泡立て器でよく混ぜる。牛乳、生クリームも入れて同様に混ぜる。

・レンジ600wで1分加熱した後、レンジから取り出し泡立て器でよく混ぜる。これを3回繰り返す。

・とろみが足りなかったら30から40秒程度加熱して、好みのとろみにする。平らな容器に移し替え、冷蔵庫で冷やす。

【トマトジャムを作る】

・トマトを薄くスライスして、鍋に並べる。

・グラニュー糖をまぶしいれ、中火にかける。ふつつつと

なったら弱火にして3分程度加熱する。

・別の容器に移し替え冷蔵庫で冷やす。

【タルト生地】
無塩バター60g
甜菜糖60g
卵1個
米粉120g

【タルト生地を作る】

- ・耐熱容器に無塩バターを入れ、レンジで溶かす。(600wで40秒を2回)
- ・バターが温かいうちに甜菜糖を入れて混ぜる。
- ・そこに卵、米粉の順番に入れよく混ぜる。生地がまとまってきたら8等分して球体にする。
- ・オーブンを180℃で余熱スタート。
- ・球体にした生地を平らにして、カップケーキの型に並べる。少し中央がくぼむように置くとよい。
- ・並べ終わったらオーブンへ。カリカリが良ければ180℃15分、少しフワフワ感がほしければ180℃13分で焼く。

→タルト生地の粗熱が取れたら、カスタードクリームやジャムをトッピングし、最後にいちごをのせたら完成です。