

「苺チーズタルト」18cmタルト型1台分・2698kcal 148.9g(78.7g)

1/6切れ450kcal 24.8g(11.7g)

《タルト生地》

- | | |
|--------------|-----|
| ・ 低糖質お菓子MIX粉 | 90g |
| ・ アーモンドパウダー | 20g |
| ・ 無塩バター | 50g |
| ・ ラカントホワイト | 30g |
| ・ 卵 | 17g |



《苺チーズ生地》

- | | |
|--------------|------|
| ・ クリームチーズ | 150g |
| ・ 生クリーム | 40cc |
| E マーピー | 30g |
| ラカントホワイト | 10g |
| ・ 卵黄 | 1個 |
| ・ 低糖質お菓子MIX粉 | 大1 |
| ・ 冷凍いちご | 40g |
| ・ 卵白 | 1個 |
| ・ 苺エッセンス | 少々 |

《仕上げ》

- | | |
|------------|-------|
| ・ いちご | 1パック |
| ・ 生クリーム | 160cc |
| ・ ラカントホワイト | 大2/3 |

《ロールケーキ生地》

A	卵黄	1個
	ラカントホワイト	10g
B	苺リキュール	10g
	サラダ油	10g
C	大豆粉	10g
	薄力粉	10g
D	卵白	1個
	ラカントホワイト	20g

[タルト生地]

準備 オーブンは、160℃で予熱しておく。

- ① タルト生地の全てをフードプロセッサー(メタルブレード)に入れ、一塊になるまぜ混ぜる。
- ② ①をクッキングシートに出し、ラップをしてめん棒で均等の厚さに広げる。
- ③ ②をタルト型にのせ、きれいに貼り付けていく。底は、フォークで穴を空けておく。

[苺チーズ生地]

- ④ ボウルに卵白とEの半分量を入れハンドミキサーで固めに泡立てる。
- ⑤ ①のフードプロセッサーに、卵白とEの半分量以外の材料を全て入れ混ぜる。
- ⑥ ⑤をボウルに出し、④を加えてゴムべらでさっくり混ぜる。
- ⑦ ③に⑥を流し入れ、160℃のオーブンで40分焼き冷ましておく。

[ロールケーキ生地]

- ⑧ DとAを泡立てる。
- ⑨ ⑧のAにBを加えハンドミキサーで混ぜ、Dを加えてゴムべら混ぜる。
- ⑩ ⑨にCを振るって入れ、ゴムべら混ぜクッキングシートを敷いた天板に流し入れカードで平らにする。
- ⑪ 190℃のオーブンで10分焼く。

[仕上げ]

- ⑫ ⑪を15cmのセルクルで抜き、小さいボウルにそわせてラップで覆い、丸く型をつける。
- ⑬ 生クリームとラカントホワイトをハンドミキサーで固めに泡立て、⑫の中に1/2カットした苺と⑪の残った生地を生クリーム、苺、生地、生クリームの順にいっおいになるまで入れる。
- ⑭ ⑦の上に⑬を置き、⑬の生クリームで回りを塗り、タルト型のまわりに丸口の絞り口を入れた絞り袋に残った生クリームを入れ、絞る。
- ⑮ ⑭に半分に切った苺7個半を置き、上のまわり6箇所にも生クリームを絞って苺を飾る。