

Crostata di limone al pistacchio

Roseotto®
Hiroko Haruna
Ricetta di crostata
2019/06/10

甘酸っぱくて、濃厚なのにさっぱり。またすぐに食べなくなる夏のタルトです。バター風味のタルト台でさらに美味しい！

♡材料♡ 2h

タルト台		18cm ケーキ型	
バター	70g	無農薬レモンの皮	3個分
ショートニング	10g	レモン果汁	100g
粉砂糖かグラニュー糖	30g	グラニュー糖	150g
卵 (M)	1/2個	バター	30g
小麦粉	200g	卵	3個



♡手順♡

タルト台

1. 温室で柔らかくしたバターに粉砂糖を加えて、空気を含んで白っぽくなるまですり混ぜる。



2. 卵液を3回に分けて入れ、その都度手早くしっかり混ぜる。

3. 振った小麦粉を入れてさっくり混ぜ、生地がしっかり混ざる手前になったら、平たく伸ばして冷蔵庫で30分以上休ませる。

4. 冷蔵庫から出した生地を軽く練ってまとめたら、厚さ4ミリくらいに伸ばし、オイルを塗ったタルト型に敷き詰める。（ラップに挟んで伸ばすと簡単。打ち粉をして伸ばす場合は、分量外の強力粉）

5. 170度に温めたオーブンで40分焼く。焼きあがったら涼しいところで粗熱をとっておく。

レモンカスター豆ジャム

6. レモンの皮をすりおろし、果汁を絞っておく。また、卵は特に卵白部分をしっかりといておく。



7. 小鍋に、6とグラニュー糖、バターを入れて弱火で溶かす。

常に鍋底からしっかりと混ぜ、70度～73度くらいで殺菌しながら煮詰めて、もったりした重さに変われば火を止めて粗熱をとる。



8. 焼きあがったタルト型が冷めてからレモンカスター豆ジャムを入れ、ヘラなどで表面を整える。

仕上げに、ピスタチオや粉砂糖、レモンピールなどで飾り付ける。

レシピのページ：<https://roseotto1.wixsite.com/perlemaamme/blank-1>
よろしければ、ご登録お願いします！

