

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。またすぐに食べた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

18cm ケーキ型

＊タルト台＊		＊レモンカスタードジャム＊	
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. 振る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）

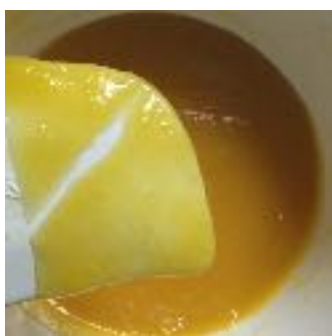
5. 170度に温めたオーブンで40分焼く。焼きあがったら涼しいところで粗熱をとっておく。

＊レモンカスタードジャム＊

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ドジャムを入れ、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/perlemamme/blank-1>
よろしければ、ご登録お願いします！

