

りんごのバイクドチーズタルト

minokosweetsさん

お好みで果物を添えるとよりキレイに✧



【作り方】

- ①オーブンを170度に予熱する。
- ②室内に戻して柔らかくしたクリームチーズをボウルに入れ、砂糖をなめらかになるよう混ぜる。
- ③溶いた卵と生クリームも入れてよく混ぜたら、ふるった薄力粉とブランデーも混ぜる。
- ④市販のタルトカップに③を流し入れ、予熱したオーブンで15分ほどこんがりするまで焼く。
- ⑤フライパンを熱してバターを溶かし、2mmほどの薄さに切ったりんごを焼く。
- ⑥はちみつを加えて全体になじんだら取り出し、冷ましておく。
- ⑦バラの形になるようにくるくる丸めて組み合わせ、チーズタルトにのせて出来上がり。

タルトカップの大きさを変えたりしてバラの数やフルーツの数を増やしても良いですね
可愛らしい見た目がプレゼント等にピッタリです ^^

【必要食材・調味料】

- ・クリームチーズ (75g)
- ・卵 (1/2個)
- ・薄力粉 (大さじ3/4)
- ・はちみつ (大さじ2)
- ・ブランデー (小さじ1)
- ・砂糖 (20g)
- ・生クリーム (50cc)
- ・バター (大さじ2)
- ・りんご (1こ)
- ・市販のタルトカップ (4個~)

【必要道具】

- ・まな板
- ・包丁
- ・ボウル
- ・ゴムベラ
- ・クッキングシート
- ・ふるい
- ・フライパン