



サクサクのスパイスサブレとレモンクリームが相性抜群  
**タルト・シトロン**

対応製品名 : スマートパワーハンドミキサー プラス /  
スマートパワーハンドミキサー

使用部品 : バルーンウISK、ビーター

調理時間 : 120分 (冷やす時間は除く)

**材料** (直径7cmのタルト型 10個分)

〈スパイスサブレ〉

バター	90g
全卵	30g

A

アーモンドプードル	20g
薄力粉	140g
シナモン	適量
ナツメグ	適量

〈レモンクリーム〉

B

バター	40g
卵黄	2個
レモン果汁	40ml
レモンの皮	1個分 (すりおろす)
はちみつ	10g

〈イタリアンメレンゲ〉

C

レモン果汁	30ml
水	大さじ1

グラニュー糖	80g
卵白	70g

**作り方**

下準備

- ・オーブンは130℃に予熱する。
- ・バターは室温に戻しておく。
- ・全卵は溶きほぐしておく。
- ・薄力粉はふるっておく。

1. [スパイスサブレを作る] ボウルにバターを入れ、ビーターの【スピード1】で混ぜ、全卵を3回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
2. 1にAを加えてよくすり混ぜ、ラップで包み、冷蔵庫で2時間寝かせる。
3. 2を2.5mm厚にめん棒で伸ばしてタルト型にしき込み、130℃のオーブンで約30分焼く。いったんオーブンから取り出して内側に溶き卵 (分量外) を塗り、さらに約30分焼く。
4. [レモンクリームを作る] ボウルにBを入れて湯煎にかけ、ビーターの【スピード1】でとろみがつくまで約2分混ぜ、氷水で冷やす。
5. [イタリアンメレンゲを作る] 小鍋にCを入れ沸騰させ、グラニュー糖を加え、煮詰める。
6. ボウルに卵白を入れ、少量のグラニュー糖 (分量外) を加え、バルーンウISKの【スピード3】で泡立て、5を少しずつ加えて混ぜる。
7. 3に4を絞り、6をのせてへらで成形し、トースターで軽く焼き目をつける。