～ナルニア国物語のターキッシュ・デライト～より

# ターキッシュ・デライト

レシピ監修　エコール 辻 東京　大熊 恵 先生

「ナルニア国物語」に登場する魅惑のお菓子、ターキッシュ・デライトが家庭でつくれるレシピになりました！
定番のローズ風味とナッツ入りをご賞味ください！

## 材料 ～ 12～15㎝角 1枚分 ～

### <シロップ>

| | |
|---|---|
| 水 | 100ml |
| グラニュー糖 | 300g |
| レモン汁 | 小さじ 1 |

### <生地>

| | | |
|---|---|---|
| コーンスターチ | 55g | |
| 水 | 200ml | |
| 酒石酸 | 小さじ1/2 | 別名：クリームオブタータ |

### <ローズ風味>

| | |
|---|---|
| ローズウォーター | 小さじ 2/3 |
| 食用色素（赤） | 適量 |

### <ナッツ入り>

| | |
|---|---|
| アーモンド | 30 g |
| ヘーゼルナッツ | 30 g |
| ピスタチオ | 30 g |
| バニラエッセンス | 適量 |

### <コーティング>

| | |
|---|---|
| コーンスターチ | 約50g |
| 粉砂糖 | 約 50g |
| チョコレート | 適量 |

# 作り方

## Prepare 準備

■粉末の食用色素は水に溶いておく
■アーモンド、ヘーゼルナッツはオーブンでローストして、粗めに刻む
■バットにサラダ油を軽く塗りオーブン用の紙を敷き、型の準備をする。

## Step 1 ステップ 1

鍋に水とグラニュー糖、レモン汁を入れ火にかけて
145℃まで煮詰める。

## Step 2 ステップ 2

別の鍋にコーンスターチと酒石酸を入れ、水を半分加えて泡立て器でよく混ぜ、残りの水も加えて混ぜる。

## Step 3 ステップ 3

ステップ2の鍋を火にかけ、泡立て器で混ぜながら、半透明になったら火を止める

## Step 4 ステップ 4

ステップ1のシロップを3～4回に分けて加え、その都度、泡立て器でしっかり混ぜる。
※シロップがはねないように注意

## Step 5 ステップ 5

弱火にかけ、耐熱ゴムべらで混ぜながら煮詰めてゆく。鍋底に膜がはり、一塊ではがれるくらいまで水分をとばす

## Step 6 ステップ 6

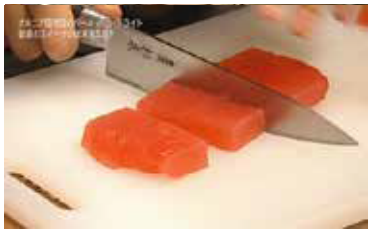
〈ローズ風味〉
ローズウォーターと食用色素を加えて混ぜる。
〈ナッツ入り〉
バニラエッセンスを加え、アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオを入れて混ぜる。

## Step 7 ステップ 7

型に流し、オーブン用の紙をかぶせてバットで押さえ平らにする。表面が固まってきたら、かぶせたオーブン用の紙を剥がし一晩おく。

## Step 8
ステップ8

底に敷いたオーブン用の紙を剥がし、好みの大きさにカットする。
※ナイフにサラダ油を塗るとくっつかない



## Step 9
ステップ9

コーンスターチと粉砂糖を混ぜ、ステップ8の全面にまぶす。
もしくは、チョコレートにくぐらせコーティングする。

## 食べごろと保存方法

直射日光を避けて冷暗所にて容器に入れて保存。 2～3日中に食べたほうがおいしく食べられる。