

## かぼちゃのプリンタルト

— 直径18センチのもの —

**道具**

- タルトストーン
- タルトの型

プリン生地		ココアタルト生地	
かぼちゃ	200g	バター	50g
生クリーム	100ml	粉砂糖	25g
牛乳	100ml	塩	つまみ
卵黄	2コ	卵	10g
きび砂糖	40g	卵黄	10g
コーンスターチ	5g	薄力粉	75g
ゼラチン	3g	ココアパウダー	10g
シナモン	少々		
飾り			
		粉砂糖	適量
		生クリーム	適量

HP <http://www.nhk.or.jp/tokushima/imakore>

- ココアタルト生地

- 1 柔らかくしたバター、粉砂糖、塩（指2本分）を全体がなじむまで混ぜ合わせる。
  - 2 卵黄、卵を入れて混ぜ合わせる。 ※3回に分けて入れるとなじみやすい。
  - 3 薄力粉、ココアパウダーをふるいながら入れ、生地をひとまとまりにする。
  - 4 ラップに包んで伸ばし、3時間から一晩冷やす。
  - 5 3ミリの厚さに伸ばし、型に敷き込む。 ※打ち粉をすると生地がくっつきにくい。
  - 6 生地のアまりは丸めてクッキーにする。
  - 7 タルトストーン（小豆でも可）をのせて、170度のオーブンで生地を30分焼く。

- プリン生地

- 8 温めたかぼちゃをつぶす。
  - 9 卵黄をほぐし、きび砂糖、コーンスターチ、シナモン、かぼちゃを混ぜながら入れる。
  - 10 牛乳と生クリームを軽く沸騰させ、ボウルに移して混ぜ合わせる。
  - 11 鍋に戻して火にかけてながら軽く混ぜる。ふつふつしてきたら火を止める。
  - 12 水に戻したゼラチンを入れて混ぜ合わせ、ざるでこし、氷水に当て冷やす。

- 飾り

- 13 冷ましたタルト生地にプリン生地を流し込み、冷蔵庫で2時間冷やす。
  - 14 型を置き粉砂糖をふり、クッキーを乗せれば完成！

