

～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 ～ 12～15cm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。



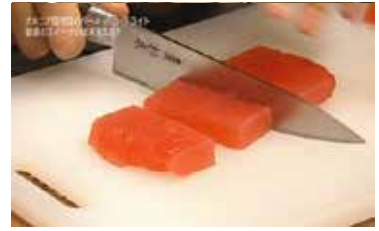
Step 7 ステップ 7

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の中に入れて全面にまぶす。
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。