

～フィンランド ルーネベリのタルト～より

## ルーネベリタルト

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



フィンランドの国民的スイーツ。ジンジャークッキーを入れたバター生地をかわいいマフィン型に。  
その上にも、そして中にもラズベリージャムをたっぷり。  
生地の甘味とラズベリーの酸味の相性が良いお菓子です。

### 材料 ～ マフィン型 (底5.9cm×5cm) 6個分 ～

#### <ラズベリージャム>

ラズベリー	150g
グラニュー糖	150g
レモン汁	10ml

#### <生地>

バター	100g	食塩不使用のもの
きび糖	40g	
グラニュー糖	40g	
薄力粉	90g	
アーモンドパウダー	30g	
ジンジャークッキー	50g	
ベーキングパウダー	小さじ1	4g
カルダモンパウダー	小さじ1/4	0.4g
生クリーム	75ml	乳脂肪分42%
全卵	50g	Mサイズ1個分
ラズベリージャム	60g	

#### <仕上げ>

シロップ	
・水	20ml
・グラニュー糖	10g
ラム酒	15ml

## アイシング

・粉砂糖	100g
・レモン汁	10ml
・水	5ml
ラズベリージャム	60g

## 作り方

### Prepare 準備

- 薄力粉、ベーキングパウダー、カルダモンパウダーを合わせてふるっておく。
- アーモンドパウダーをざるでこしておく。
- 無塩バター、全卵、生クリームを室温にもどしておく。
- オーブンを170℃に温めておく。
- 粉砂糖にレモン汁と水を加えて混ぜ、アイシングを作っておく。

### ラズベリージャム

#### Step 1 ステップ1

ラズベリーとグラニュー糖を合わせ、冷蔵庫で1日置く、もしくは電子レンジで様子を見ながら約15分加熱し、ラズベリー果汁を出す。



#### Step 2 ステップ2

鍋に入れ、糖度60%まで煮詰める。煮詰まり具合は、水が入ったカップにジャムを落とし、ジャムが散らなければよい。煮詰まったら、レモン汁を加える。



#### Step 3 ステップ3

鍋から取り出し、容器に入れて保存する。

### 生地

#### Step 4 ステップ4

バターにきび糖、グラニュー糖を入れて、泡だて器で、白っぽくなるまで混ぜる。



## Step 5 ステップ5

全卵を少しずつ入れて混ぜる。



## Step 6 ステップ6

生クリームを少しずつ入れて混ぜる。



## Step 7 ステップ7

アーモンドパウダーと細かく砕いたジンジャー COOKIE を加えて、泡だて器で混ぜる。



## Step 8 ステップ8

薄力粉、ベーキングパウダー、カルダモンパウダーを合わせたものを入れ、ゴムべらで混ぜる。



## Step 9 ステップ9

マフィン型の1/3まで生地を入れ、スプーンでくぼみを作る。(生地は絞り袋を使うと型に入れやすい)



## Step 10 ステップ10

くぼみにラズベリージャムを入れ、残っている生地でふたをする。



## Step 11 ステップ11

170℃のオーブンで約30分焼く。



## 仕上げ

### Step12 ステップ12

焼いている間に、砂糖と水を合わせて沸騰させたシロップにラム酒を混ぜる。  
(冷ましてから混ぜてください)



### Step13 ステップ13

焼き上がり後、熱いうちにシロップを表面にぬる。



### Step14 ステップ14

型からはずし、タルトの中心にラズベリージャムを置き、周りにアイシングを絞る。  
1個につき約10gを目安にしてください。



## 食べごろと保存方法

冷暗所で2日までを目安にしてください。