

## 7-2. キルフェボン風いちごタルト

### 【材料】

18cmタルト型(底取れタイプ) 1台分

#### クラスト

生アーモンド	80g
ココナッツパウダー	10g
ココナッツファイン	20g
デーツ	30g
ココナッツシュガー	大きじ1

#### フィリング

##### ・カスタードクリーム

生マカデミアナッツ	70g
ココナッツクリーム	100g
アガベシロップ	60g
レモン汁	小さじ1
オレンジエクストラクト	少々
ターメリック	少々
ココナッツオイル	40g (最後)
サイリウムパウダー	小さじ 1/2 (最後)



##### ・生クリーム

カシューナッツ	100g
メープルシロップ	30g
バニラエクストラクト	少々
水	30g
ココナッツオイル	30g (最後)

### 【作り方】

1. クラスト(タルト生地)を作る。  
クラストの材料をフードプロセッサーに入れ、粒が残る程度に攪拌する。  
タルト型に入れ、厚さが均等になるようきれいに敷き詰める。
2. カスタードクリームを作る。  
ココナッツオイルとサイリウムパウダー以外の材料をフードプロセッサーに入れ、滑らかになるまで攪拌する(約5分間)。最後にココナッツオイルとサイリウムパウダーを入れ、10秒ほど混ぜる。  
1. のタルト型に流しいれ、冷凍庫で2時間以上固める。
3. 生クリームを作る。  
ココナッツオイル以外の材料をフードプロセッサーに入れ、滑らかになるまで攪拌する。  
最後にココナッツオイルを入れ10秒ほど混ぜる。  
冷蔵庫で24時間(冷凍庫で2時間)冷やし固め、絞り袋に入れる。※口金は Wilton #1M を使用
4. 2. を型から外して解凍する。  
タルトの表面を生クリームで覆った後、スライスしたいちごを並べて飾り付ける。  
※季節により、上に乗せるフルーツは旬のものに変更可