

# チョコレート タルト



クリスタリ ヴィダル アイスワイン  
Cristalli Vidal ICEWINE

CANADA   
200ml

カナダの基準、氷点下8度以下で搾られた、濃厚な果汁から造られ、濃厚な葡萄の香りと甘さ、さっぱりとした酸味を同時に味わえる、上品な「飲むスイーツ」です。



## 材料 (4人分)

### 【チョコレート生地】

- ・板チョコ 150g
- ・バター 100g
- ・卵 1個
- ・卵黄 3個分

### 【タルト生地】

- ・クッキー 70g
- ・バター 50g
- ・くるみ 30g



## 【作り方】

- (1) 【タルト生地】のバターを室温で柔らかくしておく。
- (2) クッキーとくるみをビニール袋に入れて、麺棒で細かく砕く。
- (3) (1)のバターを(2)のビニール袋に入れて、袋の上から叩き混ぜる。
- (4) 丸型に(3)を敷き詰めて表面を平らにし、冷蔵庫で冷やす。
- (5) 耐熱容器に板チョコとバターを入れ、レンジで約2分加熱して溶かす。
- (6) (5)を泡立て器で艶がでるまでよくかき混ぜ、粗熱が取れたら溶いた卵を加えて混ぜて(4)に流し入れる。
- (7) 180度に予熱したオーブンで約15分焼き、粗熱が取れたら型から出す。