

「 スイートポテトのタルト 」

材料

さつまいも … 1本 ^{ほん} (200g)	レモン汁 … 1/10個分 ^{こぶん}
さつまいも ^{かざよう} (飾り用) … 50g	ブレンダー … 適量 ^{てきりょう}
みず … 100cc	卵黄 ^{らんおう} … 1個分 ^{こぶん}
さとう … 100g	バニラエッセンス … 適量 ^{てきりょう}
ぎゅうにゅう … 50cc	黒ゴマ ^{くろ} … 適量 ^{てきりょう}
バター … 30g	タルト小 ^{ししょう} … 4個 ^こ
さとう … 30g	

- ① さつまいも (200g) は洗い、濡れたキッチンペーパー^{あら}でくるむ。
さらにホイルでくるんでオーブンへ入れる。
- ② 火の通ったさつまいもを裏ごしし鍋に入れる。
- ③ 卵黄以外を加えてよく混ぜ合わせ、火を止めてから卵黄を1個分加え
さらに混ぜる。
- ④ 飾り用のさつまいもはシロップで煮ておく。
- ⑤ タルトに③を絞り、④をのせ黒ゴマを飾る。
- ⑥ バナナを丸ごとオーブンで焼き、⑤と共に盛る。