ベリータルト

いちごやフランボワーズ・ブルーベリー・レッドカラントをふんだんにのせたベリー尽くしのタルトです。

材料名	分量(g・cc)	目安(個・本・缶など)
フリーカットケーキ プレーンタルト（ホール）	1台	
カスタードクリーム	250g	
いちご	8粒	
ブルーベリー	20g	
フランボワーズ	90g	
レッドカラント	大さじ2	
ナパージュ	適量	
セルフィーユ	適量	
溶けない粉糖	適量	

作り方

1. カスタードクリームをタルト台全体に塗る。
2. 外側からいちご・フランボワーズ・ブルーベリーをのせ、隙間を埋めるようにレッドカラントをのせる。
3. ナパージュを塗り、タルトの縁に粉糖を振る。
4. 中央にセルフィーユを飾る。

ポイント