

簡単・おいしい洋梨のタルトの作り方 ~その3 アーモンドクリーム~



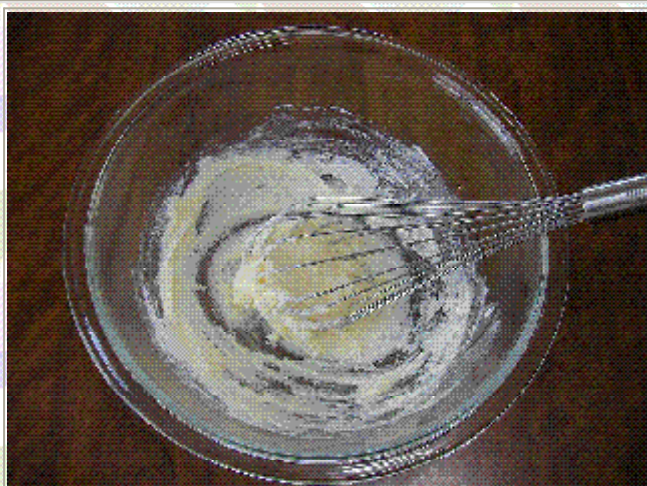
(1) 柔らかくなったバターを泡立て器で混ぜます。



(2) クリーム状になるまで混ぜます。



(3) 砂糖を少しずつ入れながら混ぜます。



(4) 白っぽくなるまでしっかり練ります。



(5) 溶いた卵を少しずつ入れます。



(6) 少しずつ入れないと・・・分離しやすくなります。



(7) しっかりと混ぜられました。



(8) アーモンドプードルを全部入れます。



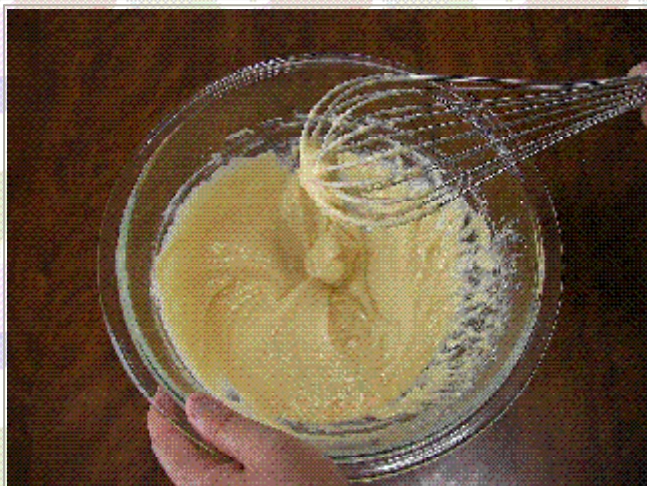
(9) しっかりと混ぜます。



(10) ラム酒を入れます。



(11) 分離しやすいので、薄力粉大さじ1/2量を入れると良いでしょう。



(12) アーモンドクリームがしっかりと混ざりました。