



# マッカレルタルトのマーマレード添え

野坂 祐未

## 材料・分量 (4人分)

バター	45g	マーマレード	40g
砂糖	20g	粉末寒天	1.5g
卵	4個	チャービル	適量
薄力粉	80g	マーマレード	60g
鯖の塩辛	9g	バニラエッセンス	適量
レモン汁	1ml		
サワークリーム	45g		

## 作り方 (時間:50分)

- ① ボウルにレンジで溶かしたバターと砂糖を入れ、すり混ぜる。
- ② たまご1個で溶き卵を作り、大きじ1杯を①に加える。
- ③ ふるった薄力粉を加え、生地をつくる。
- ④ 生地を伸ばし、15cmのタルト型に入れる。生地の底にはフォークで15~16ヶ所穴を開ける。余った生地はハートの型抜きでくり抜き、箸とフォークで顔をつくる。
- ⑤ 180度のオーブンで15分焼く。
- ⑥ 鯖の塩辛を包丁で細切りにする。細切りにした塩辛を油を敷かないフライパンで火が通るまで炒める。
- ⑦ 塩辛に火が通ったらレモン汁を加え、その後サワークリームを加えて煮立てる。
- ⑧ 煮立ったら火を止めて、マーマレードと粉末かんてんを加える。
- ⑨ たまご3個から卵白をとり、泡立て器で泡立て、バニラエッセンスを加えてメレンゲを作る。できたメレンゲの半分を⑧に加えて泡立て、タルトの中に入れる。
- ⑩ 残りのメレンゲを⑨の上のにのせ、170度のオーブンで14分焼く。
- ⑪ Aで飾りつけをする。
- ⑫ タルトを作る際に余った生地で作ったクッキーをのせて完成。

## セールスポイント

島根県の特産品である鯖の塩辛を用いて、子どもからお年寄りまで、幅広く食べて頂けるようなオシャレなお菓子に仕上げました。

特に、鯖の旨味を残しつつ、独特の臭みを消し、マイルドな風味になるように工夫しました。また、クッキーを2つのせることで“縁結び”をイメージしてみました。