＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- タルト生地：1枚
- バニラビーンズ入りカスタードクリーム：200g
- 季節のフルーツ（イチゴ、ブルーベリー、キウイ等）：各適量
- ゼリーグレーズ：適量
- ミントの葉：装飾用
- 食用花：少々

作り方

1. タルト生地を予め焼き、冷ます。
2. 冷めた生地にバニラビーンズ入りのカスタードクリームを均等に塗る。
3. カスタードの上にカットしたフルーツを美しく配置する。
4. フルーツの上にゼリーグレーズをブラシで塗り、光沢を出す。
5. ミントの葉と食用花で最終的な装飾を施す。