

アップフェルト トルテ

<お菓子のイメージ>

生の甘酸っぱい紅玉のりんごがバターケーキと幾重にも重なります。
美味しさが素直に伝わるように作りたい。秋に感謝！

➤ バターケーキ生地 (18 cm丸型 1台分) ※底に厚紙を敷く (底が焦げないため)

無塩バター 120 g

グラニュー糖 120 g

バニラエッセンス

全卵 130 g

薄力粉 150g

BP 3g

牛乳 20cc



➤ りんご (紅玉) 2ヶ

あんずジャム 50g

➤ 作り方

- ① 粉とBPは合わせてふるう。
- ② 柔らかめのポマード状のバターにグラニュー糖を3回に分けて加え、その都度木べらで80回ほどすり混ぜる。バニラエッセンスを加える。
- ③ 溶きほぐした卵を3回に分けて加え、均一にすり混ぜる。
- ④ ③に粉を加えて、木べらで粉が見えなくなるまで混ぜる。固い時には牛乳を加える。
- ⑤ 型に入れて平らにならし、2~3mm厚さのくし形に切ったリンゴを放射状にぎっしりと並べる。
- ⑥ 170~180℃で50分前後。
- ⑦ 型から出し、粗熱が取れたら熱したあんずジャムをはけで塗る。

➤ 食べごろ

冷やさず20℃前後の常温。

生のりんごを焼き上げているので、美味しいのは作った当日と翌日の2日間。