

～カラフルポテトのモンブラン～

使用品種 インカのめざめ シャドークイーン ノーザンルビー はるか

【材料 タルト型約 10 個分】

*ビスキュイ

・卵...2個 ・上白糖...50g ・薄力粉...50g ・無塩バター...20g ・ラム酒...適量

*じゃがいもペースト

・じゃがいも（蒸して裏ごししたもの）...90g ・上白糖...30g ・無塩バター...10g
・生クリーム...25g

*シャンティ

・生クリーム...25g ・上白糖...2.5g

*飾り用じゃがいも

・蒸したじゃがいもを 5mm 角くらいに切っておく

【作り方】

1. タルト型にショートニング塗り、薄く粉をふっておく。無塩バターは予め溶かしておく。
2. (ビスキュイ) ボールに卵を割りほぐし、上白糖を加え、40 くらいのお湯で温めながら泡立てる。輪がはっきりと描けるくらいまで泡立てたら、ふるった粉を切るように混ぜる。
3. 粉が混ざったら溶かしバターを加え、用意しておいた型に流し、180 のオーブンで約 15 分焼く。冷めたらラム酒をハケで塗っておく。
4. (シャンティ) 生クリームに上白糖を加え、かためにホイップし、ビスキュイの上にドーム状に絞り出す。
5. (じゃがいもペースト) 蒸して裏ごしておいた有色じゃがいもに上白糖、無塩バターを加え混ぜる。粗熱がとれたら生クリームを加え、さらによく混ぜる。モンブラン用の金口を付けた絞り出し袋にじゃがいもペーストを入れ、4. の上にきれいに絞り出す。
6. 5mm 角に切ったじゃがいもを上飾る。

