



トマトマカロン

神谷 菜々子さん (愛知県立岩津高等学校)

材 料 (12個分)

〈生地〉

卵白	50g
グラニュー糖	20g
アーモンドプードル	50g
粉糖	90g
ドライトマト	10g
食用色素(赤・緑)	少量

〈ソース〉

八丁味噌	10g
トマト	1玉
アスパラガス	1/2本
水	20mL



エネルギー：59kcal (1個分)

作り方

【下準備】

トマトは湯剥き、アスパラガスは茹でる。食用色素は少量の水に溶かしておく。

〈生地〉

- ① 卵白にグラニュー糖を加えながら混ぜ、角が完全に立つくらいのメレンゲを作る。
- ② ふるっおいたアーモンドプードルと粉糖をメレンゲに一気に入れ、ゴムベラで混ぜる。
- ③ 生地が滑らかになってきたら、全体の1/10量を違うボウルに分ける。
- ④ ③で取り分けた1/10量の生地に緑色の色粉、残りの9/10の生地に赤色の色粉を入れて色付けする。
- ⑤ 赤色の生地に細かく刻んだドライトマトを入れて混ぜ、絞り袋を使い直径4cm程度に絞り出す。
- ⑥ ⑤の上に緑色の生地を少しのせ、爪楊枝を使って線を伸ばし、トマトのへたを描く。
- ⑦ 少し触ってもベタベタしない程度まで乾燥させる。(30分程度)
- ⑧ 130℃に予熱したオーブンに入れ10分焼いたらアルミホイルを被せ、さらに15分焼く。

〈ソース〉

- ① トマト3/4玉を角切りにし、水20mLを加えて煮る。
- ② 水分が多くなってきたら味噌を溶かしながらトマトを潰す。
- ③ 水分がなくなるまで煮て、少し味噌を焦がす。

〈仕上げ〉

- ① トマト1/4玉は種を取り除き、小さくスライスする。
- ② アスパラガスは皮を剥いてから斜めにスライスする。
- ③ 焼き上がった生地で、ソース、①のトマト、②のアスパラガスの順にのせて挟む。

★ One Point

見た目もトマトのようにして、アスパラガスを挟んでいるのでとてもカラフルなお菓子に仕上がっています。

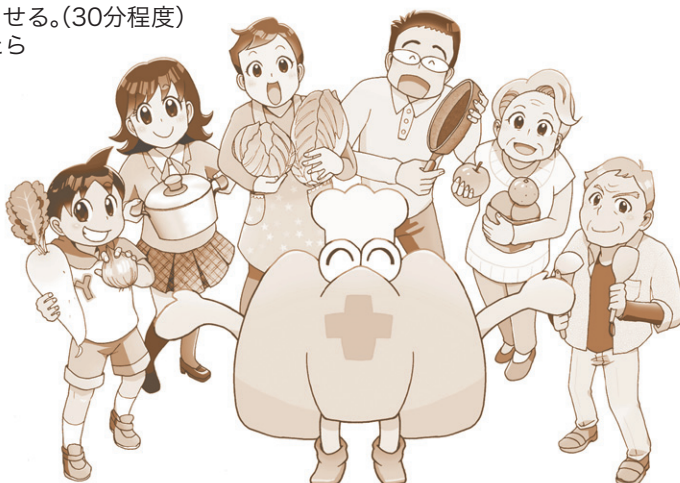


illustration by awoino