

## 超絶簡単！抹茶の生チョコタルト

バレンタインデーも過ぎ、次はホワイトデー、雛祭りの季節がやって来る。なかなか日本の四季は忙しい。そこ材料 4 つ、混ぜて冷やしたら完成の抹茶の生チョコタルトを紹介しましょう。

## 【材料】タルト 9 個分

ホワイトチョコレート	100g
生クリーム	60g
抹茶	10g
市販のミニタルト	9 個

(プチタルトという商品名もある)



## 【つくり方】

1. ホワイトチョコレート(板チョコ)を耐熱容器に入れて、600W 電子レンジで約 60 秒温め、ボールに移す。
2. 1 のボールを、一回り大きめのボールに 50 ~ 55 °C の湯をはり、その上に浮かべて湯煎にかける。ここに生クリームを少しずつ 4 回ぐらいに分けて加え 40 °C に、なめらかになるまでゴムベラで混ぜる(湯や湯気が絶対入らないように注意する)。
3. 2 に抹茶を茶こしでふるいながら加え、ダマにならないようにしてツヤが出るまで混ぜる。さらに、茶こしを使って、別のボールに移す。
4. 少しずつスプーンに取り、ミニタルトに入れる。最後にアザランを飾り、冷蔵庫で 2 時間冷やしたら完成！  
また、食べる直前に抹茶(分量外)をふるい掛けてもよし。