

レモンカスタードの爽やかキッシュ

岐阜県美濃加茂市 加茂農林高等学校 波多野舞奈



桃の缶詰め …………… 適量

作り方

〈生地〉

- 1. パイ生地を室温で戻し、伸ばしてケースに敷き詰め底面にフォークで細かく穴をあける。
- 2.200℃のオーブンで15分~20分焼いて冷ましておく。 〈クリーム〉
- 1. ボウルに卵黄を入れて砂糖の半量を加えてすり混ぜる。
- 2. 薄力粉・コーンスターチをふるい入れてすり混ぜる。
- 3. 鍋に残りの砂糖·牛乳(300ml)を入れて火にかけて沸騰させる。
- 4. 1. に2~3回に分けて加え混ぜる。
- 5. 濾しながら鍋に戻してバニラオイル・果汁を加えて火にかける。
- 6. 弱火で気泡が出てきたらもったりするまで混ぜて火を止める。
- 7. パイ生地にクリームを詰めて細かく切ったフルーツを乗せる。





メインの牛乳を使ったカスタードがたくさん入れられる工夫があるとより良いですね!