さつまいものタルト



調理時間　125分（蒸し時間を除く）

材料	(8人分)
さつま芋	600g
(A)	
卵	1個
生クリーム	150ml
砂糖	80g
バニラエッセンス	少々
ビスケット（全粒粉タイプのもの）	100ｇ
バター	30g
カラメル	
砂糖	40g
水	15ml
ホイップクリーム	
生クリーム	100ml
砂糖	適宜

作り方

1. さつま芋は2cmの厚さに切って、強火の蒸し器で柔らかくなるまで（12分程）蒸し、うらごしする。
2. (A)を混ぜ合わせる。
3. ボウルに(1)と(2)を少しずつ入れながら混ぜ、バニラエッセンスを加える。
4. ビニール袋にビスケットを入れてすりこぎなどでよくつぶす。さらに、バターを入れてすりこぎを転がすようにして、のばすようによく馴染ませる。
5. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(4)を入れ押さえながら敷きつめる。(3)を流し入れ蓋をしてグリルに入れる。
6. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で20分余熱する。
7. ココットダッチオーブンから取り出し、しっかり冷ましてから、冷蔵庫で冷やす。
8. カラメルはコンロで、鍋に砂糖と水を入れて、こげ目がつくまで火にかける。
9. オーブンシートを取って切り分け、好みで(8)とホイップクリームをつけていただく。