\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名



コメント

材料：4人分

- タルト生地：1枚
- バニラカスタードクリーム：200g
- 生クリーム：500ml
- 粉糖：適量
- 食用色素（赤、橙、黄、緑、青、藍、紫）：各少々
- フレッシュフルーツ（イチゴ、オレンジ、レモンスライス、キウイ、ブルーベリー、ブラックベリー）：各適量

作り方

1. タルト生地を予熱したオーブンで焼き、冷ます。
2. バニラカスタードクリームを生地の上に均等に塗る。
3. 生クリームを7等分し、それぞれに異なる食用色素を混ぜて虹色に染める。
4. 虹色のクリームをパイピングバッグに入れ、タルトの上に順番に絞り出す。
5. フレッシュフルーツとエディブルフラワーでデコレーションする。

- **エディブルフラワー：装飾用**