

そう来たか  
賞

## ハッ橋タルトのマンゴーチーズケーキ

ゆっぴーさん (56歳)

### おすすめポイント

ハチミツを砂糖の代わりに使い、ドライマンゴーを加えて濃厚さをプラスしました。ハッ橋のタルトが新食感です。

### 辻口シェフのコメント

ハッ橋を砕きタルト生地にするアイデアは素晴らしいです。上面の焼き色やハチみつをしっかり使ったレシピはテーマに寄り添った作品だと思いました。



### 【材料】 <15cm丸型>

[タルト材料] 焼きハッ橋…1袋(135g) バター…70g  
[フィリング] クリームチーズ…200g 卵…1個(60g) 生クリーム…90g  
ハチみつ(国産)…50g ドライマンゴー…60g

### 【作り方】

#### <タルト生地>

1. 厚手のポリ袋にハッ橋を入れ、麺棒で細かく砕く。
2. 溶かしバターを加え馴染ませる。
3. 焼き型にクッキングシートをひき、底一面と側面に生地を押し付ける。
4. 冷蔵庫で冷やし固めておく。

#### <フィリング>

1. ドライマンゴーを柔らかく戻しておくために、ボウルに生クリームとハチみつとドライマンゴー(2cmに切る)を入れ、一晩冷蔵庫に入れる。
2. ボウルにクリームチーズと卵を加え、混ぜる。
3. タルト生地に(2)を流し入れ、170度に予熱したオーブンで40分焼く。
4. 冷ましたら冷蔵庫に一晩入れ、カットして出来上がり。