

HANDMADE

ホワイト生チョコタルト

タルトカップを使って手軽に作れる
ミルキーな生チョコタルト。
転写シートで簡単に華やかさをプラスしたら
プレゼントにぴったり。

【材料】タルトカップ 6個分

- ・ハート型タルトカップ 6個
- ・ホワイトチョコレート 80g (ガナッシュ用)
- ・ホワイトチョコレート 30g (コーティング用)
- ・生クリーム 30cc (大さじ2)
- ・好きな転写シート 1枚

【作り方】

・転写シートはタルトカップのハート型より少し小さいハートにカットしておく。※プリント模様には触らないようご注意ください。

①刻んだホワイトチョコレート80gをボウルに入れ、湯せんにかけて溶かし、生クリームを加えて良く混ぜます。

②タルトカップの9分目まで①を流し込み、冷蔵庫で冷やします。

③刻んだホワイトチョコレート30gをボウルに入れ湯せんにかけて溶かします。

④②の上に③の溶かしたホワイトチョコレート薄くかけ、1個ずつ、すぐに転写シートを貼りつけます。

※チョコレートが冷え固まってしまう前にすぐに転写シートを貼り付けてください。

⑤冷蔵庫に入れて完全に固めてから、転写シートをそっとはがします。

※写真はイメージです。

