



雪印メグミルク 栗原はるみの「私のミルクレシピ」

アップルパイ

2015 October

材料(6個分)

- りんごの甘煮
 - りんご 2個(600g)
 - 「雪印北海道バター」 20g
 - グラニュー糖 60g
 - ラム酒 大さじ3
 - レモンの薄切り 2枚
 - シナモンパウダー 小さじ1/2
- 冷凍パイシート 2枚
- 溶き卵 適宜
- マスカルポーネクリーム
 - 「雪印北海道100 マスカルポーネ」 1パック(100g)
 - グラニュー糖 大さじ2
- チェリーソース
 - ダークチェリー 1缶(約440g)
 - グラニュー糖 大さじ2
 - コーンスターチ・水 各大さじ1,1/2

準備 ・ オープンは230℃に予熱する。 ・ 天板にクッキングペーパーを敷いておく。

作り方

- 1 りんごは皮をむき、6つ割りにして芯を除く。
- 2 鍋にバターを入れて火にかけ、グラニュー糖を加えて混ぜる。バターが溶けたらりんごを加えて弱火で炒める。水分が出てきたらときどき上下を返しながらか約15分炒め煮する。
- 3 ラム酒、レモン、シナモンを加え、クッキングペーパーで落とし蓋をし、りんごがやわらかくなるまでさらに約15分煮て、火を止める。
- 4 5分ほどして水分が出てきたらペーパーをはずして中火にかけ、水分をとばしながら照りよくからめる。火を止め、冷ましておく。
- 5 パイシートは1枚を6等分に切り、クッキングペーパーを敷いた天板に並べる。もう1枚のパイシートも同様に切り分け、1切れにつき切り込みを3本入れる。
※室温でパイシートがやわらかくなって扱いにくいときは、少し冷蔵庫で冷やすとよい。
- 6 りんごの甘煮を1つに2切れずつのせ、切り込みを入れたパイシートをかぶせる。端は押さえなくてよい。
- 7 パイシートの表面に溶き卵を塗り、230℃のオーブンで約15分焼く。
- 8 チェリーソースを作る。ダークチェリーは缶から出して汁をよくきる。残った汁を鍋に入れて火にかけ、グラニュー糖を加える。煮立ったら弱火にし、水溶きのコーンスターチを加えてとろみがつくまで煮る。火を止め、チェリーを加える。
- 9 マスカルポーネクリームを作る。マスカルポーネは小さなボウルに入れ、グラニュー糖を加えてよく混ぜる。
- 10 焼きたてのアップルパイにマスカルポーネクリームをのせ、チェリーソースをかける。