

料理名 : 大使館勤めのおばあちゃん直伝レモンパイ

【材料】 5~6 人分

◆ 直径 18cm タルト型 1 台

<パイ生地>

バター 50g
砂糖 40g
卵 1 個
塩 1つまみ
薄力粉 100g

<レモンカード>

卵黄 2 個
砂糖 50g
小麦粉 10g
レモン汁 60g
レモン(国産)の表皮 1 個分
バター 40g

<メレンゲ>

卵白 2 個
砂糖 30g
レモン汁 小さじ 1

【出来上がり写真】



【作り方】

1. ボウルにバターを入れ、塩、粉砂糖を加えて泡立て器で混ぜ、溶きほぐした卵を少しずつ加える。



2. 薄力粉を加えてへらで混ぜる。均一な状態にしたら麺棒でパイ生地をたたいて、打ち粉を振りながら型の大きさに合わせて丸くのばしていく。



3. 型に生地を敷き込み、フォークで軽く穴をあけ 180℃のオーブンでおいしそうな焼き色がつくまで焼き上げ、そのまま冷ましておく。



4. 良く洗ったレモンの表皮をすりおろし、果汁を搾って茶こしでこす。
5. 鍋にバター、レモン汁、レモンの表皮を入れ、火にかけてバターを溶かす。



6. ボウルに卵黄を入れ溶きほぐし、砂糖と小麦粉を混ぜ合わせたものを加えて混ぜる。
7. 手順5に手順6を少しずつ加え、溶きのばしてから鍋にもどして火にかけ、混ぜながらつやがありなめらかな状態になるまで沸騰させる。



8. 熱いうちに空焼きしたパイ生地の器に流して平らにならし、冷凍庫で2時間以上冷やし固める。



9. ボウルに卵白を入れミキサーでツノが立つくらいまで泡立てる。1/3 の分量の砂糖を加えてさらに泡立てる。この動作を2回繰り返し、キメの細かいメレンゲをつくり、レモン汁を最後に加える。



10. レモンカードを流した土台の上にメレンゲを絞り出し、粉砂糖をふって、200℃のオーブンで軽く色がつくまで焼成する（約10分）。焼きあがったら粗熱をとり冷蔵庫で冷ます。



コメント(この料理に込めた思いなど自由に)

レモンの香りと酸味とふわふわのメレンゲの甘みが口の中で溶けてひろがり、至福のひと時を過ごせると思います。

案外簡単に作れるので是非一度試してみてください！

掲載時の名前(ニックネームなど) レモン栽培家

ご職業(高校生、大学生、主婦、会社員など): デロイト トーマツ グループ 秋のリモートボランティア 2022