



レーズンとクルミのTartine

材料

クリームチーズ…………… 100g
シロップ…………… 10g
レーズンペースト…………… 50g
カリフォルニア・レーズン…………… 大さじ2
ローストクルミ…………… 適量
チョコソース…………… 適量
水…………… 300g
はちみつ…………… 200g
ココア…………… 90g
チョコレート…………… 140g
プードルマンダリン…………… 少々
※ミカンの皮を乾燥させ、ロゴクープに
かける。

作り方

チョコソース

1. 水とハチミツを沸かす。
2. 1にココア、刻んだチョコレートを入れ、少し煮詰める。

仕上げ

1. クリームチーズ、シロップ、レーズンペーストを合わせ、スライスしたパンに塗る。
2. レーズン、ローストクルミをのせ、チョコソースをかけ、プードルマンダリンを散らす。

<関連レシピ>

[コンプレイタリエンヌレザン](#)