



# メイズ・オブ・オナー

～チーズとレモンの焼き菓子～



メイズ・オブ・オナーとは?  
イギリスのお菓子”Maids of Honour”は  
宮廷でも愛されたという伝統あるお菓子です。

〈材料〉直径6cmのタルト型12個分		バニラエッセンス	1滴
冷凍パイ生地		レモン	1個
18cm×18cmの市販のもの3枚		(皮1個分と小さじ1のレモン汁)	
アプリコットジャム	大さじ3	アーモンドの粉	30g
カッターチーズ(裏ごしタイプ)	240g	レーズン	大さじ2～3
卵(Lサイズ)	1個	(水とお好みでラムやブランデー)	
卵黄(Lサイズ)	1個分	*飾り用	
グラニュー糖	40～45g	レモンの中身・ミントの葉適量	

## 1. 下準備をする

- 市販の冷凍パイ生地は、前日から冷蔵庫に移してゆっくり解凍しておく。
- レーズンはぬるま湯大さじ1でしっとりさせておく。(お好みでラムやブランデーを小さじ1入れる)
- オーブンを200度に予熱する。  
**POINT** オーブンの予熱は必ずしましょう!  
庫内の温度が一定になっている方がうまく焼けます。
- タルト型にサラダ油(分量外)を塗る。

- フィリングを作る  
カッターチーズ、砂糖、すりおろしたレモンの皮、レモン汁、アーモンドの粉、レーズン、バニラエッセンスを入れたところに、卵と卵黄を合わせてほぐしたものを加え、よく混ぜる。
- 敷き込んだパイ生地の底の部分に、スプーンの背などでアプリコットジャムを少量塗る。そこにフィリングをタルト型の2/3程度のところまで詰める。



## 2. パイを整形する

### フィリングを作る

- 直径9cmの菊または丸抜き型でパイ生地を10枚抜き取り、タルト型に敷き込む。(厚い場合は3mm厚さに麺棒でのばす。)
- アプリコットジャムはお湯大さじ1程度で塗りやすく伸ばしておく。
- レモンの皮をすりおろす。  
レモンを1/3分カットして、小さじ1のレモン汁を搾る。



**POINT** パイ生地はあまり触らないこと!  
パイ生地を扱う場合、長時間手で触ると手の熱で生地がだれてしまい、層になりにくいので気をつけましょう。

**POINT** レモンは軟らかくしてから搾りましょう!  
写真のように体重をかけてレモンを押すと軟らかくなり、搾りやすくなります。

## 3. タルトを焼く・仕上げ

- タルトを天版にのせて、200℃に予熱したオーブンで約25～27分間、表面にほどよい焼き色がつくぐらいまで焼く。
- 焼きあがったらラックに取り出して冷ます。  
粗熱を取ったら、アプリコットジャム大さじ2にお湯大さじ2を混ぜて、タルトの表面に塗る。
- レモンをイチヨウ形に切る。  
**乾燥を防ぎ、照りがぶますよ**
- レモンをあしらいミントを飾れば出来上がり。

