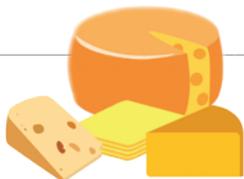


# デザートタルティーン



## おすすめのチーズ

カマンベールチーズ  
Camembert cheese



AEONLIQUOR

マリアージュ  
Recipe

## 材料(約4個分)

カマンベールチーズ★	1個
りんご(薄いスライス)	3/4個
ドライフルーツ入りパン(厚さ1cmのスライス)	適量
はちみつ★	小さじ4
レーズン★	16粒
岩塩★	少々

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。  
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

## 作り方

- ①カマンベールチーズは、お好みのサイズにカットする。りんごは、皮つきのまま縦4等分にカットしたあと、それぞれを薄くスライスし、さっと塩水に浸して水分を切る。
- ②ドライフルーツ入りパンに、①を並べてのせる。200度のオーブンで、カマンベールチーズがとろとろするまで焼く。
- ③②の表面にはちみつをまわしかけ、岩塩をひとつまみのせ、レーズンを飾る。