



# RECIPE TITTLE BANANA CREAM PIE

18cm程度のパイ皿かタルト型 1枚分

## 材料

### <パイクラスト>

好みのビスケットやクッキー ……140g  
(チーズケーキの回で作ったグラハムクラッカー、  
市販のものでもok)  
溶かしバター(無塩) …… 60g~80g程度

### <カスタードクリーム>

牛乳 …… 200ml  
卵黄 …… 3個  
グラニュー糖 …… 40g  
薄力粉 …… 20g  
バニラビーンズ(オイル、ペーストでもok) 適量  
無塩バター …… 20g  
ラム酒 …… 大さじ½

### <塩キャラメルクリーム>

グラニュー糖 …… 100g  
水 …… 大さじ1 程度  
バター(有塩でもok) …… 40g  
生クリーム …… 60ml  
塩 …… 小さじ1  
(有塩バターを使う場合は塩は入れなくて良い)

バナナ… 2~3本 あまり熟し過ぎてないもの

生クリーム …… 140ml~  
(デコレーションに応じて量は調整を)  
粉糖 …… 生クリームの10%

### <トッピングオプション>

ローストしたくるみやピーカンナッツ、  
アーモンドスライス、削りチョコレートなど  
好みのものさい。

## 必要な道具

18cm程度のパイ皿かタルト型 1枚分

ジップロック

軽量カップ

めん棒

鍋 (カスタードクリーム用)

木べら

泡立て器

鍋(キャラメルクリーム用)

ナイフ

絞り袋

耐熱保存容器(キャラメルクリーム用)

### <下準備>

グラハムクラッカーを手作りする場合は事前に、  
焼いて湿気らないように、保存しておく。

パイクラスト用のバターは電子レンジで溶かしておく。  
塩キャラメル用の生クリーム60mlは常温にしておく。  
その他のバター、生クリームは使う時まで冷蔵庫保存。