

りゅうちゃんの
まーせんキッチン 14

本格レアチーズケーキ

材料 (15cm型2台分)

- | | |
|-----------------|---------------|
| ビスケット ……190g | 生クリーム ……150ml |
| バター ……80g | グラニュー糖 ……10g |
| クリームチーズ ……200g | いちごジャム ……80g |
| 砂糖 ……70g | レモン汁② ……大さじ1 |
| プレーンヨーグルト ……70g | お好みで飾りのフルーツ |
| レモン汁① ……大さじ2 | |
| 粉ゼラチン ……5g | |
| 水 ……大さじ1・1/2 | |



レシピ考案

がなは りえこ先生
(松本料理学院 主任教師)

作り方

【台を作る】

1 ビスケットはビニール袋に入れ、すりこ木などでたたいて細かくする(またはフードカッターにかける。)



2 1に溶かしバターを手早く混ぜ合わせ、型に均等に敷きつめる。



【中身を作る】

3 粉ゼラチンは分量の水で10分くらいふやかしておく。

4 ボウルにクリームチーズを入れてやわらかくねり、砂糖を加えて混ぜ合わせる。次にプレーンヨーグルトとレモン汁①を入れて混ぜ合わせる。



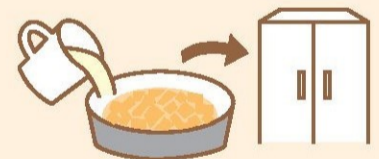
5 ゆせんにかけてとろとろに溶かしたゼラチンを4に加え、混ぜ合わせる。



6 別のボウルに生クリームとグラニュー糖を入れて氷水で冷やしながら角が立つくらい泡立て5と混ぜ合わせる。



7 ビスケットを敷いた型の中に6を流し入れ、冷蔵庫で15~20分程冷やす。いちごジャムにレモン汁②を混ぜ合わせたものをかけていただく。



第585回新報料理講習会
 夏休み子どもクッキングより

(第2、4週掲載)