

メニュー名

# ベリーのレアチーズケーキ

氏名:

栗原 萌華

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

いつも仕事で疲れている両親に甘いスイーツを食べて、元気を出してもらいたいと思い、作りました。  
見た目も味も楽しめるようにしました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
<b>●レアチーズ</b>		
ミックスベリー	30g	①クッキーを粗く砕き、溶かしたバターを入れ、混ぜ合わせ、カップの底に敷き詰める。 ②ミックスベリーをミキサーにかけて裏ごしし、ピューレ状にする。 ③ボールに常温に戻したクリームチーズを入れ、泡立て器で混ぜクリーム状にする。その後、砂糖を加えてまた混ぜる。 ④③にレモン果汁を加え、混ぜたら半分の生地を他のボールに移す。ひとつはヨーグルト、もうひとつはミックスベリーピューレを加えて混ぜる。 ⑤別のボールに生クリーム、砂糖を加え混ぜる。 ⑥ゼラチンを溶かし、両方の生地に半分ずつ加え、すぐに混ぜる。 ⑦両方の生地に半分ずつ生クリームを加え、混ぜ合わせる。 ⑧クッキーを敷きつけていたカップに生地を交互に入れていく。その後、冷蔵庫で1時間以上冷やして固める。 ⑨ミックスベリーピューレに砂糖、レモン果汁を加えて、沸騰直前まで混ぜながら温める。温めたら火を止めてゼラチンを加え、裏ごしする。 ⑩底を氷水で冷やし、常温までさがったらカップに注ぐ。冷蔵庫で約1時間冷やす。 ⑪残りの生クリームを泡立て、生地の上に絞り、チョコレートをのせる。
クリームチーズ	65g	
砂糖	20g	
レモン果汁	大さじ1	
ヨーグルト	20g	
ゼラチン	20g	
水	大さじ1	
生クリーム	40g	
<b>●生地(底)</b>		
クッキー	30g	
無塩バター	15g	
<b>●生地(底)</b>		
ミックスベリー	30g	
砂糖	5g	
レモン果汁	少々	
ゼラチン	15g	
水	小さじ1	
<b>●トッピング</b>		
生クリーム	適量	
チョコレート	適量	