

メニュー名

# 「和×洋」ふんわりレアチーズケーキ

学校名: 静岡県立清水西 高等学校

氏名: 池田 碧

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

私からのメッセージ

日頃からお世話になっている祖母、祖父のために静岡のフルーツや抹茶を使ったやさしい味のレアチーズケーキを作りました。チーズケーキの方はプレーンと抹茶の層に分かれていて、上のフルーツでイチゴやキウイのお花の装飾がされています。見た目と味で感謝の気持ちを表しました。おじいちゃん、おばあちゃん、いつもありがとう。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
●土台 ビスケット 溶かしバター	20g 6g	① クッキーを割り、溶かしバターを入れてまぜ型に入れ、押しかためる。
●チーズケーキ クリームチーズ ヨーグルト レモン汁 グラニュー糖 生クリーム 水 ゼラチン 抹茶	66g 64g 2g 20g 26g 10g 1.6g 1g	② 水とゼラチンをまぜ20秒加熱する。 ③ クリームチーズとグラニュー糖を、クリーム状になるまで混ぜる。 ④ ヨーグルト、生クリーム、②の溶かしたゼラチン、レモン汁の順に入れ、そのつどよく混ぜる。 ⑤ ④の生地をこして、半分に分け、片方に抹茶を入れる。それをマーブルになるように、交互に生地を型に流し入れる。 ⑥ 冷やしかためる。
イチゴ キウイ	8g 15g	⑦ 2～3時間おいたら型からはずし、お好みでフルーツをのせる。 イチゴ → じぐざぐにほうちょうを入れ、チューリップ型にする。 キウイ → 半分に切り、皮をむいて輪切りにし、1枚ずつ巻く。