

メニュー名

ブドウのレアチーズケーキ

学校名: 沼津中央高等学校

氏名: Sさん

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

いつも仕事で忙しい母のために作りました。母のいない間に妹と一緒に作って、夕飯のあとに、サプライズをしました。感謝の気持ちを込めて作ったので、喜んでくれたらうれしいです。



| 材料   | 分量(2名分)  | 作り方と調理時のポイント   | 調理時間                            |
|--|--|--|---------------------------------|
| ○土台<br>ビスケット<br>バター  | 50g<br>25g                                       | ①バターを溶かしておく。<br>②袋にビスケットを入れて砕き、溶かしたバターを混ぜて型に入れる。   | 120<br>分<br>※調理時間は2名分を作る合計の調理時間 |
| ○チーズ生地<br>クリームチーズ<br>サワークリーム<br>グラニュー糖<br>レモン汁<br>生クリーム<br>ゼラチン<br>水 | 100g<br>50g<br>35g<br>10g<br>100g<br>2.5g<br>30g | ③ゼラチンを溶かしておく。<br>④クリームチーズ、サワークリーム、グラニュー糖をボウルに入れ、湯せんにかけてながら混ぜる。<br>⑤レモン汁を加え、ゼラチンを入れて混ぜる。<br>⑥別のボウルに生クリームを入れ、とろみがつく位まで泡立てる。<br>⑦⑤に⑥を加えて混ぜる。<br>⑧⑦を②の型に入れて冷蔵庫へ。 |                                 |
| ○ゼリー液<br>白ワイン<br>水<br>レモン汁<br>グラニュー糖<br>ゼラチン                         | 25g<br>25g<br>小さじ1<br>10g<br>1g                  | ⑨鍋にゼラチン以外の材料を全て入れ温める。<br>⑩火から下ろし、ゼラチンを入れて冷やす。<br>⑪⑧の上にぶどうをトッピングし、⑩のゼリー液を上からかけて冷やす。   |                                 |
| ○トッピング<br>ぶどう  | 1パック   | 完成   |                                 |