

# 第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 申込用紙

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号 3117

メニュー名

## 甘酒のバラチーズケーキ

学校名: 東京農業大学第一 高等学校

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

いつも私の相談やご飯を作ってくれたりして支えてくれる母に。豆乳や甘酒、豆腐を使いヘルシーに仕上げました。桃をバラに見えるようにならべ見た目もたのしめるようはなやかにしました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
(ボトム)		(下準備)	調理時間 【 40分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
ビスケット	70g	さくらんぼゼリー用の桃をうす切りにし、缶づめのシロップに食紅をとかして色をつける。(2,3時間寝かす)	
無塩バター	30g	(ボトム)	
豆乳	少々	・ジップロックにビスケットを入れ麺棒で叩く。	
(レアチーズ)		溶かしバターと豆乳を加えてもみこみなじませる。	
桃缶の桃	150g	・15cmの丸型に敷きつめ冷蔵庫で冷やす。	
絹ごし豆腐	150g	(レアチーズ)	
甘酒	50cc	・粉ゼラチンを大さじ4の水でふやかす。	
クリームチーズ	100g	クリームチーズを耐熱ボウルに入れレンジで加熱しやわらかくする。	
はちみつ	大さじ3	・ミキサーに桃・絹ごし豆腐、甘酒、クリームチーズ、はちみつ、レモン汁を入れてスイッチを入れる。	
レモン汁	小さじ1	・ふやかしたゼラチンをあたためて溶かして混ぜる。	
粉ゼラチン		型にゆっくり流し入れ冷蔵庫でかためる(2時間以上)	
水	大さじ4		
(さくらんぼゼリー)		(さくらんぼゼリー)	
桃缶の桃	適量	・桜の塩漬の塩抜きをする。	
桜の塩漬	適量	・色つけた桃を冷やしたレアチーズにバラになるようにならべる。	
水	150cc	・小鍋に水、砂糖を入れ弱火にかけ、レンジで20秒ほど温めふやかしたゼラチンを加えとかし混ぜる。	
砂糖	15g		
キルシュリキュール	大さじ1	・鍋底に氷水を当てませながら冷ます。	
粉ゼラチン	3g	冷めたらキルシュリキュールを加える。	
食紅	少々	・ケーキの上にゆっくりと流し入れ、桜の塩漬をのせて冷やし固める。	
調理時間 40分 (冷蔵庫で固める時間をのぞく)			