

第 13 回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SE1248

メニュー名

疲労回復！オレンジのレアチーズケーキ



学校名/氏名

都立忍岡高等学校	2 年
A:K	

PR 文

私は、いつもお仕事に行って家事もしている母に感謝を込めてこのケーキを作りました。最近疲れ気味な様子だったので母の大好きなオレンジを使い疲労回復効果のあるチョコレートとチーズケーキの中でも好きだと言うレアチーズケーキを合わせました。外側にもオレンジが見えるデザインで目でも楽しんで貰える様にしました。

調理時間

70 分

材料 1 台分	作り方
<p>【クッキー底】 ビスケット 40g バター 25g</p> <p>【レアチーズケーキ】 オレンジシロップ漬け 1 個分 ヨーグルト 300g クリームチーズ 300g 砂糖 105g ゼラチン 5g レモン汁 小さじ 1</p> <p>【オレンジゼリー】 オレンジジュース 30ml ゼラチン 1g</p> <p>【飾り付け】 オレンジスライス(シロップ漬け) 3 枚 チョコレート 10g</p>	<p>【クッキー底】18cm 1.ビスケットを袋に入れ砕く 2.砕いたビスケットに溶かしバターを入れて混ぜる 3.混ぜたらビスケットをケーキ型に敷き詰める</p> <p>【レアチーズケーキ】 1.ヨーグルト・クリームチーズ・レモン汁・砂糖・水でふやかしたゼラチンをボウルに入れてよく混ぜる 2.よく混ぜた 1 をこす 3.型の側面にオレンジをしきつめる 4.オレンジをしきつめた型に 2 を流し込む 5.冷蔵庫で 1 時間程冷やす 6.オレンジジュースとゼラチンを混ぜオレンジゼリー液を作る 7.冷やしたレアチーズケーキの上に流し込み、層が出来るようにする 8.左側に輪切りのオレンジを 3 枚乗せる 9.オレンジゼリーの層も固まるまで冷蔵庫で冷やす</p> <p>【チョコレート】 1.チョコレートを溶かし、薄く伸ばして固める</p> <p>【飾り付け】 固まったチョコレートを三角形に切り、飾り付ける</p>

