

作品名

ゆず香るスフレチーズケーキ



学校名: 私立食糧学院高等学校 学年: 2年

イニシャル: T・Y

PR文 (感謝の気持ち)

私が感謝をしたいのは友だちです。部活動で同じ目標に向かっている友だちにこのレシピを贈りたいです。友だちはチーズケーキが好きなので、軽く食べられるスフレチーズケーキにしました。爽やかな香りがするようにゆずを少し加えてよりさっぱりしたチーズケーキにしました。

調理時間 (調理時間は2名分を作る時の調理時間):

70分

材料と分量:

【クッキー生地】
無塩バター…15g
クッキー…30g

【チーズ生地】
クリームチーズ…50g
(A) グラニュー糖…10g
薄力粉…5g
卵白…1個分
(B) グラニュー糖…15g
卵黄…1個分
レモン汁…小さじ1
ゆずの皮…1/4個分

【ベリーソース】
冷凍ブルーベリー…60g
グラニュー糖…18g
レモン汁…小さじ1

【仕上げ】
苺
ラズベリー
ブルーベリー
ミント
チョコの飾り
生クリーム

作り方:

【クッキー生地】
1. クッキーをポリ袋などに入れ、めん棒で粗目に砕く。
2. 溶かしたバターを袋に入れ、全体にバターをなじませ、型にスプーンなどで敷き詰める。

【チーズ生地】
1. クリームチーズを柔らかくし、(A)のグラニュー糖を加えてすり混ぜる。ゆずの皮、卵黄を入れて混ぜ、薄力粉を加えて粉っぽさが無くなるまで混ぜる。
2. 卵白に(B)のグラニュー糖を3回分け入れ、しっかりとしたメレンゲを作る。
3. 1のチーズ生地に2のメレンゲを数回に分けて入れ、泡をつぶさないように切るように混ぜる。
4. 準備したクッキー生地の上に流し、お湯をはった天板にのせる。
5. 160℃に予熱したオーブンで30分~40分ほどゆせん焼きをする。

【ベリーソース】
1. 冷凍ブルーベリーとグラニュー糖を鍋に入れ、煮込む。アクが出てきたら取り除き、とろみがつくまで加熱する。
2. とろみがついたらレモン汁を加える。

【仕上げ】
1. ケーキをお皿に盛り、ケーキの上に生クリーム、ラズベリー、ブルーベリー、ミント、チョコの飾りをのせる。
2. ケーキの周りにベリーソースを流し、切った苺を飾る。