

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 ビスケット バター	50g 25g	①バターを溶かしておく。 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 分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
○チーズ生地 クリームチーズ サワークリーム グラニュー糖 レモン汁 生クリーム ゼラチン 水	100g 50g 35g 10g 100g 2.5g 30g	③ゼラチンを溶かしておく。 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。 ⑤レモン汁を加え、ゼラチンを入れて混ぜる。 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。 ⑦⑤に⑥を加えて混ぜる。 ⑧⑦を②の型に入れて冷蔵庫へ。	
○ゼリー液 白ワイン 水 レモン汁 グラニュー糖 ゼラチン	25g 25g 小さじ1 10g 1g	⑨鍋にゼラチン以外の材料を全て入れ温める。 ⑩火から下ろし、ゼラチンを入れて冷やす。 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 ぶどう	1パック	完成	