

メニュー名

# マンゴーレアチーズケーキ

学校名: 長野女子高等学校

氏名: M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

私たち子どものために、家事や仕事を頑張ってくれているお母さんへ感謝と、いつまでも元気でいてほしいという思いを込めました。  
ケーキから出る明るさで笑顔になってくれたら嬉しいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間 90分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
<b>●ゼリー</b> マンゴージュース 40ml 水 60ml 砂糖 40g レモン汁 小さじ1 粉ゼラチン 6g 水 12ml		① 粉ゼラチンは水を入れて混ぜてふやかす。 ② 鍋にマンゴージュース、水、砂糖を入れ、軽く沸騰させる。 ③ ②の火を止め、レモン汁と①を加え、よく混ぜて溶かす。 ④ ③をバットに流し、冷蔵庫で冷やし固める。 ⑤ ④が固まったら、ハート形で5個抜き、残りはフォークで崩してクラッシュゼリーにする。 ⑥ 型で抜いたゼリーはケーキ型の側面に張り付ける。	
<b>●土台</b> ビスケット 100g バター 40g		① バターを溶かしておく。 ② ビニール袋にビスケットを入れ、めん棒で細かく砕く。 ③ ②に①を加えて混ぜ、ケーキ型の底に敷き、冷蔵庫で冷やす。	
<b>●チーズケーキ生地</b> クリームチーズ 240g 砂糖 40g 生クリーム 200g プレーンヨーグルト 40g レモン汁 小さじ4 粉ゼラチン 8g 水 40ml		① 粉ゼラチンは水を入れて混ぜてふやかす。 ② ボウルにクリームチーズ、砂糖を入れ、滑らかになるまで泡立て器で混ぜる。 ③ ①に生クリームを数回に分けて加え、均一になったらヨーグルト、レモン汁も加え、混ぜる。 ④ ①を電子レンジで溶かし、③に加え混ぜ、【土台】を固めたケーキ型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。	
<b>●飾りつけ</b> いちご 適量 アラザン 適量		① 冷やし固めたチーズケーキを型からはずし、クラッシュゼリーをドーナツ状に乗せ、その上にアラザンを散らし、中央に薄く切ったいちごを飾り、完成。	