

メニュー名

爽やかレモンのチーズムースケーキ

学校名: 千葉県立船橋啓明高等学校

氏名: Y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

このケーキは、普段から家事を頑張ってく
なしてくれる母のため感謝の気持ちを込め
て作りました。土台から飾りまでふんだんに
使っているレモンには疲労回復効果や、リ
ラックス効果があり、ビタミンCも豊富！喜
んでほしくて見た目も白と黄色で統一しつ
つ華やかに仕上げました。お母さん、いつも
ありがとうございます！



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 クラッカー 牛乳	100g 大さじ2	①レモンをスライスして蜂蜜でマリネする。 ②ボトムのクラッカーをビニール袋に入れ、細かく砕いて牛乳を混ぜ合わせる。 それをクッキングシートを敷いた型に入れて詰める。	80分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
*レモンのはちみつ漬け レモン 蜂蜜	1/2個 適量	③粉ゼラチンAを大さじ4の水Aにふり入れ、ふやかしておく。 ④室温に戻したクリームチーズをボウルに入れ、ホイッパーでクリーム状にしたら砂糖→レモン汁→ヨーグルトの順で加えてその都度よく混ぜる。 ⑤別のボウルで7分立てにホイップした生クリームを3回に分けて入れ、混ぜる。 ⑥③のゼラチンを600Wのレンジで40秒加熱して溶かす。 レアチーズ生地を大さじ2ほど取り分けよく混ぜたら、レアチーズのボウルに加え混ぜる。 ⑦⑥を②のボトムを敷いた型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。	
*レモンチーズクリーム クリームチーズ 砂糖 レモン汁 ヨーグルト 生クリーム 粉ゼラチンA 水A	200g 50g 大さじ2 100g 200ml 10g 大さじ4	point ✨ ケーキを冷やす間にパパッと！トッピングの準備をします。	
*レモンゼリー 水 砂糖 粉ゼラチンB レモン汁	30cc 20g 5g 小さじ1	⑧チョコペンを湯煎で溶かし、クッキングシートに円を描くようにくるくる絞り出して、冷蔵庫で冷やし固める。 ⑨レモンゼリーの材料を上から順に加えて、電子レンジ600Wで1分加熱する。 粗熱をとり、とろみが出てきたら⑦に流し込む。 ⑩レモンの蜂蜜漬けとアラザンを⑧にトッピングして、しっかり冷やし固めたら⑧のチョコを手で適当な大きさに割って乗せる。型から取り出して、完成。	
*トッピング チョコペン(ホワイト) アラザン	1本 適量	point ✨ ケーキを型から外すときは蒸しタオルで周りを温めるときれいに抜けます！	