

作品名

体に優しい発酵チーズケーキ～3年間支えてくれた先生方へ～



学校名：都立農業高等学校

学年：3年

イニシャル：N・O

PR文（感謝の気持ち）

調理師になるために技術や知識を教えてくれた先生方に感謝の気持ちを込めて作りました。生地には米粉に豆腐・ヨーグルト・「飲む点滴」と呼ばれる甘酒を加え、体に優しい発酵チーズケーキに仕上げています。レーズンと3種のナッツで栄養バランスを整え、先生への感謝とこれからも健康でいて欲しいという想いを込めました。

調理時間（調理時間は2名分を作る時の調理時間）：

90分

材料と分量：

クリームチーズ 200g
 濃縮甘酒 50g
 ヨーグルト 50g
 卵 2個
 豆腐 100g
 米粉 30g
 レーズン 30g
 ミックスナッツ（アーモンド、胡桃、カシューナッツ） 45g
 生クリーム 70g
 濃縮甘酒 30g
 マーマレードジャム 40g
 水 20g
 ミント 適量

作り方：

【発酵チーズケーキ】

- ①オーブンを180℃に予熱しておく。
- ②ナッツ類を半分に切る。
- ③ボウルに常温に戻したクリームチーズを入れる。濃縮甘酒50g、ヨーグルトを加え混ぜる。
- ④卵2個を溶いで、加えて混ぜる。
- ⑤豆腐を加えて混ぜる。
- ⑥ふるった米粉を加え、混ぜる。
- ⑦15cmのケーキ型にクッキングシートを敷き、半分の生地を流す。
- ⑧レーズンを入れ、残りの生地を入れる。
- ⑨ナッツ類を上にもせて、180℃で50分焼く。
- ⑩冷蔵庫に入れて粗熱をとる。

【甘酒生クリーム】

- ①ボウルに生クリームと濃縮甘酒30gを入れて、ハンドミキサーで8分立てにする。

【マーマレードソース】

- ①鍋にマーマレードジャムと水を入れて、とろとろになるまで煮詰める。

【仕上げ】

- ①発酵チーズケーキを6等分にする。
- ②お皿に発酵チーズケーキ、マーマレードソース、甘酒生クリーム、ミントを添えて完成。