

材料

- ビスケット . . . 100g
- 溶かしバター . . . 15g
- 牛乳 . . . 大さじ 1
- クリームチーズ . . . 200g
- 生クリーム . . . 100g
- グラニュー糖 . . . 50g
- レモン汁 . . . 大さじ 1
- 板ゼラチン . . . 6g
- ほおずき . . . 20粒
- 生アーモンドダイス . . . 20g
- 砂糖（コンポート用） . . . 50g
- 水（コンポート用） . . . 100ml

今月の食材はほおずき。レアチーズケーキを使用したデザートでほおずきの美味しさをご堪能下さい。



秋田北鷹高校家庭クラブ
Enjoy!Cooking

今月の食材
ほおずき



「ほおずきのレアチーズケーキ」

つくりかた

- ① 型の内側をラップで覆う。ビスケットを細かく砕き、アーモンドを混ぜる。
- ② 溶かしバターと牛乳を合わせて型の底に敷きつめる。
- ③ クリームチーズはレンジで加熱し柔らかくする。ゼラチンは水でふやかす。
- ④ 鍋に生クリームを入れ加熱し、グラニュー糖を入れ溶かす。火を止めてゼラチンを加えて完全に溶かす。
- ⑤ 粗熱が取れたらレモン汁を混ぜ、クリームチーズを合わせて混ぜる。一度ざるでこしたら、ボウルの底を氷水にあてとろみができるまで冷やし、ミキサーにかけたほおずき（10粒）を入れてまた混ぜる。
- ⑥ ⑤のクリーム液を型に流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑦ 型から外して、コンポートにしたほおずきを上からかけて完成。

