

レアチーズケーキ



クリームチーズをゼラチンで固めて作ります。といっても材料を全部ミキサーにつっこんで攪拌するだけ。オーブンを使わずに作れる簡単なレシピです。写真ではラム酒でのばしたブルーベリージャムソースを添えました。生ものですからお早くお召し上がりください。(1/8切 240Kcal)

■材料 (18cm のボールまたは 16cm の型一個分)

クリームチーズ ひと箱 (200 ~ 250g)

卵 2 個。砂糖 100 g。

生クリーム 1 / 2 箱 (100cc)、牛乳 100ml

レモン汁 1 / 2 個分

粉末ゼラチン 10 g (2 袋) をお湯 100ml に溶かしたもの



■作り方

材料の下準備

- ・クリームチーズは 5cm 角に刻みます。
- ・生クリームは 7 分立てにホイップするとムースのような仕上がりになりマイルドになります (省略可)
- ・卵は別容器に溶きほぐし、牛乳は人肌に温めレモンを絞ります。
- ・粉末ゼラチンはまず 30ml の水 (分量外) に全量振り入れふやかしてから、60 くらいのお湯 (100ml・分量) で完全に溶かします。

上記の材料をすべてミキサーで攪拌
ボウルに移し変えて冷蔵庫へ GO!

円柱型に仕上げる場合は底の抜ける型を使

います。写真のようにアルミ箔で包み、生地を流し込みます。この場合上が天になりますから、気になる大きな気泡をスプーンでとりのぞきましょう。



ゼラチンをふやかすときには、ゼラチンの量の 3 ~ 4 倍の水にばらばらと振り入れ、スプーンでひと混ぜしてふやかします。固まりでいれると全体が十分にふやけず、“だま”になってしまいます。