

クリスマスレアチーズケーキ

(直径15cmサイズ)

クリームチーズ 200g
 グラニュー糖 50g
 ゼラチン 3.5g
 ヨーグルト }
 生クリーム } 100g
 レモン果汁 }
 白ワイン } 大1

クッキー生地
※フードプロセッサーに
 かけやすくするため倍の量で記載
 バター 40g
 グラニュー糖 }
 アーモンドプードル } 25g
 薄力粉 30g
 塩 1g

飾り用
 いちご 5コ
 ブルーベリー 6粒
 生クリーム 100g
 グラニュー糖 7g
 アラザン }
 粉糖 } 適量



作り方

- 1** 薄力粉、アーモンドプードル、グラニュー糖、塩、バターをフードプロセッサーで混ぜ合わせる。
 (※フードプロセッサーを使わない場合は半分の量)
- 2** ①の半分の量を袋に入れ、綿棒で生地をのばし、冷蔵庫で1時間ほど冷やす。
 (余った生地は焼いてチョコレートをかけて食べてもおいしい。)
- 3** ②を1cm角に切って天板に並べ、160℃のオーブンで7~10分焼く。
- 4** ゼラチンを電子レンジで液状になるまで温める。
- 5** クリームチーズを電子レンジでボウルの底が温くなるまで温め、泡だて器でほぐす。
- 6** ⑤にグラニュー糖を入れよく混ぜ合わせる。
- 7** ⑥の一部をゼラチンの中に入れて混ぜ合わせやすくする。
- 8** ⑦を⑥と混ぜ合わせる。
- 9** 生地にヨーグルト、レモン果汁、白ワインをよく混ぜ合わせる。
- 10** 生クリームを5分だてに泡立て、生地と混ぜ合わせる。
- 11** 焼いたクッキーを型に敷き詰め、その上に⑨を流し入れ、冷蔵庫で2時間冷やし固める。
- 12** 飾り用の生クリームにグラニュー糖を入れ固めに泡立てておく。
- 13** レアチーズケーキを器に盛り付け、生クリームを絞り、粉糖を茶こしを使ってふるい、果物とアラザンを飾れば完成。



3



7

先にゼラチンと少し混ぜ合わせると、玉になりにくく混ぜ合わせやすい。



11



13

