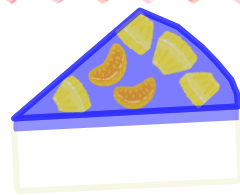


サマーレアチーズケーキ



※写真のケーキは缶詰のみかん・パイナップル・型抜きした杏仁豆腐を使っていますが、自分の好きなものに変えてOKです

材料 (直径18cmのケーキ型)

- | | | |
|---------|-------------|-------|
| レアチーズ部分 | ・クリームチーズ | 150g |
| | ・プレーンヨーグルト | 150g |
| | ・砂糖 | 40g |
| | ・生クリーム | 100ml |
| | ・粉ゼラチン | 5g |
| | ・お湯 | 50ml |
| 土台部分 | ・クッキー | 120g |
| | ・バター | 40g |
| ゼリー部分 | ・ブルーハワイシロップ | 80ml |
| | ・粉ゼラチン | 5g |
| | ・お湯 | 30ml |
| | ・水 | 120ml |
| | ・お好みの缶詰フルーツ | 1～2缶 |

使う道具

- ボウル・泡立て器・ゴムベラ・包丁・まな板・ジッパー付きの袋・めん棒・ラップ・底が平らなコップ・計量カップ・計量スプーン・クッキングスケール・耐熱容器・ケーキ型 (直径18cmの底が抜けるタイプのもの)・タオル・(小さめの抜き型)

🍵 つく まえ じゅんび 作る前の準備

- クリームチーズを常温に戻しておく
- ヨーグルトはなるべくホエーが入らないようにして量っておく

🍵 つく かた 作り方

- ① バターを耐熱容器に入れて様子を見ながら、少し塊が残る程度まで10秒ずつ加熱する

ポイント

- 加熱しすぎると電子レンジの中でバターが弾けて飛び散るので注意！ちょっとずつ加熱しよう。
- 少し塊が残っていてもバターの余熱で溶けるから大丈夫だよ！



- ② ジッパー付きの袋にクッキーを入れて、袋の上からめん棒でクッキーを細かくまんべんなく砕く

ポイント

あまり激しくめん棒でたたくと袋が破れる場合があるのでやさしく潰すように砕いてね

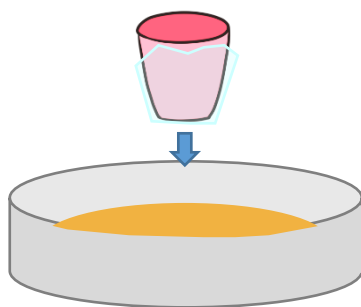


- ③ ②の袋に①の溶かしバターを入れてよくもんで全体になじむようにまぜる

④ ケーキ型に③を敷き詰めるようにして入れる

ポイント

- 底の平らなコップの周りにラップを被せ、コップの底でぎゅっぎゅっと押さえるようにするとやりやすいよ！
- 全体が平らになるように均等に敷き詰めてね！



⑤ ボウルにクリームチーズ・砂糖を入れて泡立て器でしっかり混ぜる

⑥ ⑤にヨーグルト・生クリーム・レモン汁を加えてさらに混ぜる

⑦ お湯に粉ゼラチンを振り入れて溶かしたら、⑥に加えてしっかり混ぜる

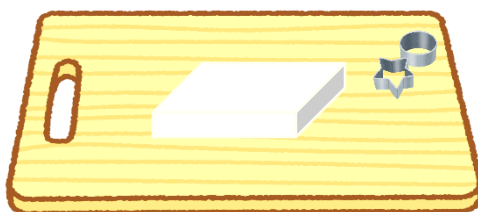
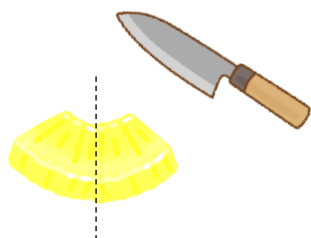
ポイント

ザバツと一気に入れないように気を付けてね！ゼラチンがダメになってしまうよ🐰



⑧ ④の土台の上に⑦を流し入れ、ラップをして冷蔵庫で2時間くらい冷やす

⑨ 冷やす間にお好みの缶詰フルーツを一口大に切ったり、型抜きしたりしておく



※切り終わったフルーツなどは、
⑧のレアチーズが固まるまではラップをかけておこう！

- ⑩ 冷蔵庫から⑧を取り出し、⑨で用意したフルーツ等を上に飾り付ける

ポイント

- 飾る時は少しだけ飾りをレアチーズに埋め込むようにしてそっと押しつけておこう！ただ置いただけだと⑬でゼリー液を注いだ時に飾りが浮いてきてせっかくキレイに並べてもぐちゃぐちゃになっちゃうよ🍀
- 何等分に切りたいか考えながら、切る位置になるべく飾りを置かないようにするとケーキを切るときラクだよ♪



- ⑪ ボウルにブルーハワイシロップと水を入れて混ぜる

- ⑫ お湯に粉ゼラチンを振り入れて溶かしたら、⑩に加えてしっかり混ぜる

ポイント

- 粉ゼラチンは⑦と同じようにザバッと入れないよう注意！
- こぼれないように静かに混ぜてね！



- ⑬ ⑩にそ〜っと⑫を流し込み、冷蔵庫に入れて2時間くらい冷やす

- ⑭ ⑬を冷蔵庫から取り出し、50℃くらいのお湯で温めたタオルを型の周りに20秒程巻いて少し温めてからそっと型はずしたらできあがり☆

ポイント

- 温めすぎると生地がドロドロに溶けてしまうので注意！
- 底の部分はクッキー生地と底板の間に少しずつ包丁を入れてはがして取ってね！難しかったら大人に手伝ってもらおう

