

枝豆レアチーズケーキ



《材料と分量》

(直径6cmのココット約 10 個分)

- ・ 板ゼラチン 10g
- ・ 水 板ゼラチンが浸る量
- ・ クリームチーズ 100g
- ・ カッテージチーズ 75g
- ・ サワークリーム 75g
- ・ グラニュー糖 40g
- ・ はちみつ 20g
- ・ プレーンヨーグルト 100g
- ・ 枝豆(薄皮をむいたもの) 85g
- ・ レモン汁 15cc
- ・ 生クリーム 100cc
- ・ キルシュワッサー 15cc
- ・ いちごピュレ 適量

《作り方》

- ① ゼラチンを水で戻し、湯せんで溶かしておく
- ② 飾り用の枝豆を少し残し、残りの枝豆とヨーグルトをフードプロセッサーにかける
- ③ 生クリームにキルシュワッサーを加えて7分立てに泡立てしておく
- ④ ボウルにクリームチーズを入れて柔らかくし、カッテージチーズを入れて混ぜる
- ⑤ サワークリームを加え、グラニュー糖とはちみつを入れて混ぜる
- ⑥ ②の枝豆とヨーグルトを加えて混ぜる
- ⑦ レモン汁を加え、湯せんで溶かしておいたゼラチンを加え混ぜる
- ⑧ ③の生クリームをもう一度混ぜ、⑦に加える
- ⑨ 型に流して冷蔵庫で冷やし固める
- ⑩ 生クリーム(分量外)と飾り用に残しておいた枝豆といちごピュレでデコレーションする