

第 14 回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SE1155

メニュー名

ワインで大人のレアチーズケーキ～両親への感謝を込めて～



学校名/氏名

長野県上田千曲高等学校	2 年
K・I	

PR 文

いつもお世話になっている両親への感謝の気持ちを込めて作りました。ワインを使ったりんごのコンポートを使い大人のレアチーズケーキを作りました。不足しやすいカリウムをとれるようクリームチーズを使い、腸の調子が良くなるようヨーグルトを使っています。

調理時間

90 分

材料	作り方
<p>「シロップ」 りんご(1/2 個) 赤ワイン(100ml) 水(100ml) レモン汁(大さじ1)</p> <p>「ゼリー」 ゼラチン(2g) シロップのあまり</p> <p>「クッキー底」 ビスケット(32g) シロップのあまり(大さじ弱2)</p> <p>「レアチーズケーキ」 クリームチーズ(130g) 無糖ヨーグルト(130g) レモン汁(小さじ1) ゼラチン(3g)</p> <p>「飴」 グラニュー糖(35g) 水(10g) 水あめ(3g)</p>	<p>シロップ ①りんご薄切りにする。 ②ワインのアルコールを抜くために少し煮た後、水、レモン汁、りんごを入れ色をつくまで中火で煮る。(5～10 分ぐらい)</p> <p>クッキー底 ①ビスケットを良く砕き、シロップを入れよくなじませる。 ②型に敷き詰める。</p> <p>レアチーズチーズ ①クリームチーズを常温に戻しておく。 ②クリームチーズを泡だて器で滑らかになるまで練り、砂糖を三回に分けそのつど混ぜる。ヨーグルトを入れ、レモン汁も入れ、よく混ぜる。 ③約80度のお湯 30ml にゼラチンを混ぜ、②に入れ混ぜる。 ④目の細かいざるでこし、クッキーを敷いた型に入れる。 ⑤冷蔵庫に 20 分ほどいったん入れる。</p> <p>ゼリー ⑥残りのシロップを 80 度ほどに温め、ゼラチンを入れる。 ⑦⑤が終わるまで、常温に置いておく。(ドロっとした感じがなければ氷水が入ったボウルに入れ様子を見る。) ⑧レアチーズの上に⑦を入れ、冷蔵庫で 25分ほど固まらせる。</p> <p>飴 ①水、水あめ、砂糖を入れたら中火めの弱火でこげ茶色になるまで煮詰める。 ②クッキングシートのうでで形を作り固める。</p> <p>まとめ すべて終わったら型から外し煮たりんごでバラを作り、飴を飾って終わり。</p>