

2023年5月8日

校長 石飛 一吉

いちごのレアチーズケーキ

早くも薫風のそよぐ5月を迎え、今年も我が家のほったらかしのプランターいちごの収穫期を迎えました。そこで、いちごを使ったレアチーズケーキを作ってみました。

A

クラッカーまたはビスケット 80g
(リッツ、チョイスなど)

バター (またはマーガリン) 40g

B

クリームチーズ 200g

いちごミルクの素 (サンクルーゼ) 100cc
またはイチゴフルーチェ (ハウス食品)

生クリーム 100cc

グラニュー糖 30g

ゼラチン 5g



レアチーズケーキ



上:収穫したいちご



下; ついでに作ったショートケーキ

C

いちご 10粒程度

レモン風味の水(市販) 100cc

ゼラチン 5g

イチゴプラス(手に入れば) 適量

【作り方】 18cm径の底蓋の取れるケーキ型

0. クリームチーズ、バターを室温に戻しておく。ケーキ型の底と周囲にクッキングシートを敷いておく。
1. **A:**クラッカー(ビスケット)をチャック付き食品保存ビニール袋に入れて、細かく砕き、レンジで溶かしたバターを入れて良く混ぜ合わせる。これをケーキ型に入れて、コップなどを使って押し固めて冷蔵庫で30分冷やす。
2. **B:**常温に戻したクリームチーズを混ぜながら柔らかくしてからグラニュー糖を加える。ここにいちごミルクの素を加えて色が馴染むように混ぜ、さらに生クリームを加える。ゼラチン5gをカップに入れ、水20gを入れてレンジで60秒加熱して溶かしてクリームチーズに入れて良く混ぜる。
3. 冷蔵庫から冷え固めた**A**を出し、イチゴ5個程度を縦に半分に切り、1の周囲に飾る。ここに**B**を流し込み、ケーキ型を数度テーブルに落として型に馴染むようにした後、冷蔵庫で30分冷やす。
4. **C:**ヘタを取り除きたいちごを10個程度、**B**の上に並べ、ここにゼラチンに30cc程度のレモン水を入れてレンジで60秒加熱。残りのレモン水も加熱して合わせ**B**全体に流し込む。約一晩冷蔵庫で冷やしたら完成!

*一度にレモン水を流し入れたら、イチゴが浮いてしまった。半分入れて1時間程度冷やし固め、残りのレモン水を入れると良い。