



4層クリームチーズケーキ

瑞浪市立瑞浪中学校／若尾 雪菜(14歳) 岐阜県瑞浪市



評価ポイント ★★★

4つの味わいが楽しめる
アイデアと華やかな見た
目は、おもてなしやプレゼン
トにもピッタリ
ですね!

■材料

※直径15cm(5号)の底が抜けるケーキ型使用

〈チーズケーキ〉

・チョイス(ビスケット).....	14枚
・マーガリン.....	60g
・クリームチーズ.....	200g
・グラニュー糖.....	30g
・レモン汁.....	小さじ1
・イチゴジャム.....	大さじ2
・湯.....	大さじ1
・粉ゼラチン.....	5g
〈セリー〉	
・牛乳.....	200ml
・粉ゼラチン.....	5g

・砂糖	大さじ1
・フルーツ缶詰(カット済み)	適量

〈イチゴゼリー〉

・イチゴジャム	大さじ2
・水	60ml
・粉ゼラチン	3g
〈トッピング〉	
・生クリーム	100ml
・砂糖	小さじ2
・イチゴジャム	大さじ1
・キウイ	適量
・巨峰	適量

■作り方

〈チーズケーキ〉

- ① ビニール袋にチョイスを入れて上から麺棒でたたいて細かくつぶす。
- ② マーガリンをレンジで溶かす。(600W→5~10秒)
- ③ ②を①の袋に入れてもみ込む。
- ④ ケーキ型に③を入れ、押さえながら平らになるようにしく。
- ⑤ ボウルにクリームチーズとグラニュー糖を入れ、ゴムべらでよくすり混ぜる。イチゴジャムを入れて泡立て器で混ぜる。
- ⑥ 湯大さじ1にゼラチンを入れ、よく混ぜる。
- ⑦ レモン汁と⑥を⑤に入れて、泡立て器でよく混ぜる。
- ⑧ ④に⑦を入れてゴムべらで平らになるように表面をならし、冷蔵庫に入れる。

〈ゼリー〉

- ⑨ 牛乳50mlを温める。(600W→1分)
ゼラチンと砂糖を入れてよく混ぜ、残りの牛乳150mlも入れ混ぜ合わせる。
- ⑩ ⑧に缶詰のフルーツを散りばめるようにのせ、その上から⑨を注ぎ、冷蔵庫に入れる。

〈イチゴゼリー〉

- ⑪ 水60mlを温める。(600W→1分)
そこにイチゴジャムとゼラチンを入れてよく混ぜる。
粗熱をとり⑩の上に静かに注ぎ冷蔵庫で半日冷やす。

〈トッピング〉

- ⑫ ボウルに生クリームと砂糖、イチゴジャムを入れハンドミキサーでしっかりと泡立てる。
- ⑬ カット済みのフルーツをのせ⑫を絞れば完成。

〈一言アドバイス〉マーガリンよりバターを使った方が風味が良くなります。