

おうち時間も楽しめる!! 和風カッサータ

長野県長野市 長野調理製菓専門学校 森山優菜



材料 (18 cmのパウンド型1台分)

[チーズ]※正味仕上がり100g
牛乳 800ml
酢 40ml

[求肥]
白玉粉 80g
砂糖 90g
水 20g
片栗粉 適量

[カッサータ]
カッテージチーズ 100g
アイス(好みの味でOK) ... 200g
ドライフルーツ 35g
ナッツ 35g
ビスケット 3枚
甘納豆 70g
抹茶 適量
ラム酒 適量

作り方

〈チーズ〉

1. 鍋に牛乳(800ml)・酢を加えて中火でゆっくり混ぜ、沸騰直前で火を止める。
2. ペーパータオルを敷いたザルにボウルをあてて1.を流す。10分置いて濾す。
3. 軽く水気を絞る。

〈求肥〉

1. 深めの耐熱ボウルに材料を入れてラップをかけずに600Wのレンジで2分加熱。混ぜてさらに2分加熱する。
2. バッドに片栗粉を広げておく。
3. 1.を熱いうちに水をつけた木ベラで混ぜ合わせてバッドに出す。
4. 上からも片栗粉をふって厚み3mmに広げる。

〈カッサータ〉

1. ボウルにアイスを入れ混ぜて柔らかくしておく。
2. 甘納豆は水洗いして水気をふき取る。
3. 1.にカッテージチーズ・ドライフルーツ・ナッツ・砕いたビスケット・甘納豆・ラム酒を入れて混ぜる。
4. クッキングシートを敷いた型に入れて冷蔵庫で冷やし固める。
5. 固まったら求肥で包んでさらに30分冷やし固める。
6. 抹茶を振りかける。



審査委員長のアドバイス

カッテージチーズで出るホエーを使って、中のアイスを手作りしても良いですね!