



今までの
レシピ集はこちら



旬のイチゴを使って イチゴのレアチーズケーキ

バレンタインデー、ホワイトデー、ひな祭りと、
女の子がワクワクする
イベントが満載の季節。
オープンなども使わず簡単なので、
男性もぜひチャレンジしてみよう。



教えて先生
料理教室 天使のスパイス
主宰 吉田摩耶さん

料理教室 天使のスパイス

ブログは
こちら

Profile: 吉田 摩耶 (よしだ まや)

調理師、栄養士。料理学校「ル・コルドン・ブルー」フランス料理ディプロム取得。
飾り巻き寿司インストラクターの資格も取得。
福島市瀬上町で料理教室「天使のスパイス」を開講。



下準備

- ①バター、クリームチーズは室温に戻す。
- ②耐熱容器にゼラチンと水を合わせておく。
- ③イチゴをよく洗いヘタを取り、半分に切ってボウルに入れてフォークでよくつぶす。仕上げにミキサーに入れて攪拌(かくはん)し、レモン汁を合わせてイチゴピューレにする。
※ザルで漉(こ)すとよりなめらかになります。

作り方

- ①市販のココアクッキーをチャック付きポリ袋やビニール袋に入れ、麺棒でたたいて細かくする。
- ②①に柔らかくなったバターを加え、よくなじませる。
- ③②を型に入れてしっかり押し付け、土台を作る。
- ④②をラップをせずにレンジで30秒～40秒加熱する。
- ⑤クリームチーズをゴムベラでよく練り、グラニュー糖を加えて、さらにホイッパーでよくすり混ぜる。サワークリーム、ヨーグルト、生クリーム、③の順に加えてその都度よく混ぜる。最後に④を加え混ぜ合わせて、③の型に流し入れる。
- ⑥冷蔵庫で最低3時間以上冷やし固める。
型から外してホイップクリーム、イチゴ、粉糖などで飾る。

材料

(15cm丸型1台分)

イチゴ	150g
無塩バター	30g
クリームチーズ	200g
ゼラチン	8g
ゼラチン用の水	40ml
レモン汁	大さじ1
市販のココアクッキー	50g
グラニュー糖	80g
サワークリーム	50g
プレーンヨーグルト	100g
生クリーム	50g

飾り用

イチゴ	適量
市販のホイップ済みクリーム	適量
粉糖	少々