

イチゴとクリームチーズを使った大人気のミルキー味のレアチーズケーキをご紹介致しましょう。型でなくてもお手持ちの容器で作れます。チー



ーズクリームだけでもデザートとしておいしくいただけます。目先を変え器でバリエーションを楽しんでみてはいかがでしょうか。

ミルキーなレアチーズケーキ

作り方

板ゼラチンはたっぷりの水に浸し、15分ふやかしておく。

①全卵、グラニュー糖を湯せんで人肌程度まで熱をつけ、湯せんから外してさらにリボン状にウネになるまでしつかりと泡立てる(写真①)。そこにミルク、薄力粉、溶かしたバターの順で入れ、切るように混ぜる。

②天板に流し、8mm厚にして190度オーブンで約10分焼く。

③型で抜き底生地にする。

④鍋に牛乳、コンデンスマilkを入れ沸騰寸前まで火にかける。

⑤卵黄とグラニュー糖をすり混ぜ、コーンスターチも混ぜる。

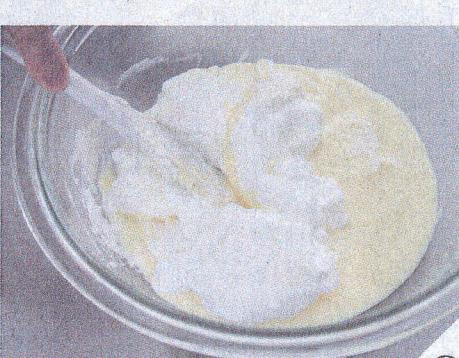
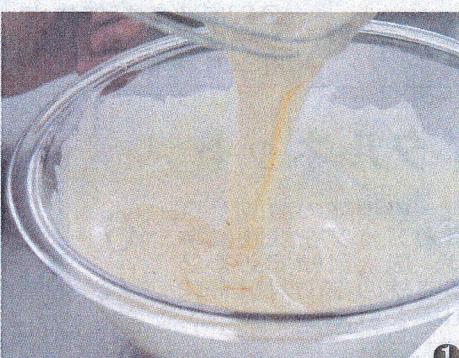
⑥⑤に④を注ぎ、こし器を通して鍋に戻す。強めの火でボコボコと大きく泡立つまで煮る。

⑦火から下ろし熱いうち時間(除く)、1個15分で温めて抜く。

⑧卵白にグラニュー糖ひが立つまで煮る。

⑨⑩⑪に④を注ぎ、こし器を通して鍋に戻す。強めの火でボコボコと大きく泡立つまで煮る。

⑫パウダーシュガーやイチゴ、ブルーベリーを飾る。



材料

天板25×23cm、直径5cmセルクル12個分	(シートスポンジケーキ)
全卵	2個
グラニュー糖	60g
薄力粉	60g
ミルク	15ミリドル
バター	10g
(チーズクリーム)	
牛乳	200ミリドル
コンデンスマilk	20ミリドル
グラニュー糖	20g
卵黄	2個
コーンスターチ	16g
クリームチーズ	
板ゼラチン	3g
卵白	40g
グラニュー糖	16g
(デコレ)	
イチゴ	M12個
ブルーベリー	24粒
パウダーシュガー	適量