



“柑橘香る” ポン・レアチーズケーキ

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

簡単なのに、味も見た目も本格的な絶品レアチーズケーキ。

コクのあるクリームチーズと、酸味あるポンジュースの組み合わせはティータイムにおすすめ。

香り



作って *Eating!*
食べてみました。

生クリームとレモン汁の代わりに、プレーンヨーグルトとポンジュースで手軽に作れます。洋菓子店のような本格的な味が、ホームメイドで表現できることに感動です。夏は凍らせてもいいかも。

▶ 作り方

1. クリームチーズ・バター・プレーンヨーグルトは室温に戻す。ゼラチンは適量の水(大さじ2程度)でふやかしておく。
2. ハードビスケットを厚みのあるビニール袋に入れ、より細かく砕く。細かく砕けたら、バターを入れて袋の中で混ぜ合わせる。丸型の底に敷き詰め、表面を平らにならし、冷蔵庫で冷やしておく。
3. ボウルにクリームチーズを入れて木べらでよく練り、なめらかになったら砂糖を加えてさらに混ぜる。プレーンヨーグルトを加えて混ぜ、さらにポンジュースを加えて混ぜる。
4. ふやかしたゼラチンを湯せんで溶かし、少しずつ[3]に加える。[3]が冷たいままだと、ゼラチンとうまく混ざらないので、温度が低くないか確認してから加える。
5. [2]の丸型に[4]の生地をやさしく流し込み、冷蔵庫に約3時間入れて、冷やし固める。
6. 固まったら、丸型から出してカットして器に盛り、できあがり。

▶ 一口メモ

丸型がなくても、小さな器でも作ることができます。

▶ 材料(直径18cm丸型分)

クリームチーズ …… 200g
バター(無塩) …… 40g
プレーンヨーグルト …… 100g
ハードビスケット …… 80g(10枚程度)
ポンジュース …… 150ml
砂糖 …… 60g
ゼラチン …… 5g

