

美味!伊達な御馳走



【オレンジ・レアチーズケーキ】

～材料～

■生地

ゼラチン	7 グラム
クリームチーズ	200 グラム
サワークリーム	30 グラム
生クリーム	100 cc
卵黄	2 個
牛乳	150cc
グラニュー糖	50 グラム
オレンジリキュール	大さじ 1
オレンジピール	適量

■底生地

グラハムクラッカー	100 グラム
無塩バター	50 グラム

■仕上げの飾りつけ

オレンジ	1.5 個
ゼラチン	3 グラム
オレンジジュース	150 cc
グラニュー糖	大さじ 1
水	50 cc

～作り方～

1

■底生地

クラッカーを砕き、溶かしたバターと混ぜ、型の底に隙間なく押し付ける様に敷き、冷蔵する。

2

■生地

④ボウルにクリームチーズ、サワークリームを入れホイッパーで良く混ぜオレンジピールを加える。

3

⑤別のボウルでグラニュー糖と卵黄をホイッパーで白っぽくなるまで混ぜる。これに牛乳を混ぜて弱火にかける。

4

鍋の底が焦げないように⑤をへらで混ぜ、軽くとろみが付いたらゼラチンを加え良く溶かし、人肌位に冷ます。

5

④に⑤を加え、泡立てた生クリームを少しずつ混ぜる。オレンジリキュールを加え底生地が入った型に流し込み1時間冷蔵する。

6

■飾りつけ

⑥50 ccのお湯にゼラチンを溶かし、グラニュー糖、オレンジジュースを混ぜる。

7

皮をむいたオレンジの果肉をケーキ生地の上に並べその上から⑥をかけて更に2時間冷蔵する。

8

型の周りを蒸しタオルなどで軽く温め、ケーキを取り出し、完成!