

ピスタチオのクリームチーズケーキ

クリームチーズケーキの第 2 弾！作り方は前回の桃のレアチーズケーキとほぼ一緒。混ぜて冷やしただけです。いまお気に入りのピスタチオを使ったちょっと費用のかさむ贅沢なレアチーズケーキを作ってみました。ピスタチオパウダーの綺麗な緑色に、市販のピスタチオ・チョコレート(粒状)を飾って仕上げにしました。

【材料】

クラッカー 1pack(約 80g)	
バター	50g
クリームチーズ	100g
ヨーグルト	100g
生クリーム	80g+80g
グラニュー糖	30g+30g
ピスタチオクリーム	30g (市販)
ピスタチオパウダー	30g
ピスタチオ チョコレート(飾り用、なくても可)	
レモン汁	20g+20g
ゼラチン	5g+3g



【つくり方】

0. クリームチーズ、マスカルポーネ、生クリームは調理する 15 分くらい前に冷蔵庫から出して常温に戻しておく。
1. クラッカー(今回は Ritz を 1pack 使用)が袋のに入った状態で粉々になるまで手で揉みつぶす。クラッカーをボールに入れて、さらにすり棒などで小さくなるまでつぶし、そこに溶かしバター 50g(電子レンジ 500W で 40 秒程度加熱)を加えて、ゴムベラを使って混ぜてバターとなじませる。これをクッキングシートを敷いた直径 23cm のケーキ型に入れ、ラップをして押さえつけた後、冷蔵庫に 30 分間入れて固める。

2. クリームチーズ 100g をボールに移し、柔らかくなるまで混ぜ、グラニュー糖 30g を 2 回程度に分けて加える。よく混ぜたら、ここに市販のピスタチオクリーム 30 g を入れて斑のないように混ぜる。さらに、プレーンヨーグルト 100g、生クリーム 80g を加え、レモン汁 20g をふる。
ここにゼラチン 5g を水 30g(大さじ 2)で溶かし、電子レンジ 500W で 30 秒加熱したものを加え、丁寧に混ぜ合わせる。1 を一度、冷蔵庫から取り出し、2 のクリームチーズを流し入れて、表面が平らになるようにし、冷蔵庫に 1 時間程度入れて固める。
3. 次に 2 段目となるマスカルポーネ生地をつくる。マスカルポーネ 100g をボールに入れて、ここに生クリーム 80 g、砂糖 30g レモン汁 10 g を加えて馴染むまで混ぜる。2 と同様、ゼラチン 3 g に大さじ 1 の水を加えて電子レンジで 10 秒加熱し、冷えた 2 の上に流し入れ冷蔵庫で 30 分間冷やす。
4. 30 分間経ったら、冷蔵庫から一度出して、その上にピスタチオパウダー 30 g を綺麗にふりかけ、そこに市販のピスタチオチョコレートを飾り、さらに 3 時間以上冷やし固めたら完成！