

生ライチのレアチーズケーキ

今回も生鮮フルーツを使ったスイーツの紹介。2週間程度しか日本に輸入されない生ライチを使ったオリジナルスイーツの紹介です。殻を取り除けば、手がべとつくような濃厚で上品な味わいの果汁があふれ出てきます。これを使った見た目も美しいレアチーズケーキを作ってみました。

【材料】 直径 12cm 型 (4人分)

- | | | | |
|---|-----------|--------------------------------------|----|
| <input type="checkbox"/> 生ライチ | 3個 | | |
| <input type="checkbox"/> クリームチーズ | 50g | | |
| <input type="checkbox"/> 生クリーム | 50cc | | |
| <input type="checkbox"/> グラニュー糖 | 20g + 30g | | |
| <input type="checkbox"/> ビスケット(またはクラッカー) | 50g | | |
| <input type="checkbox"/> バター | 30g | | |
| <input type="checkbox"/> ゼラチン | 5g | | |
| <input type="checkbox"/> ソルティライチ濃縮(通販で購入) | 小さじ1 | *手に入らないときはレモン果汁で代用 | |
| <input type="checkbox"/> 抹茶 | 適量 | <input type="checkbox"/> ホワイト板チョコレート | 1枚 |



【作り方】

0. クリームチーズ、バターを常温に戻しておく。大きじ2の冷水に粉ゼラチンをふり入れ、ふやかしておく。ホワイト板チョコレートを500Wの電子レンジで30秒加熱。抹茶を加えて、ラップの上で伸ばして冷ます。
1. ビスケットを食品保管用のビニール袋に入れ、手で揉んで細かくする(またはすりこぎなどで砕く)。ここにバターを入れて全体に混ぜ合わせる。
2. 型の底に、1を敷き詰め、均等な厚さにさるよう平らにする。ラップを敷いてコップなどで平らになるように整えると良い。型を冷蔵庫に入れて、20分程度冷やす。
3. ボウルにクリームチーズ100gを入れて木ヘラなどで柔らかくし、なめらかになったらグラニュー糖20gを加える(砂糖を加えると、すぐに柔らかくなる)。
4. 生クリーム50ccを7分くらいに泡立て、グラニュー糖30gを2回に分けて入れて混ぜ、3に数度に分けて入れて、よく合わせる。ここにソルティライチ濃縮液を小さじ1程度加える。
5. ふやかしておいたゼラチンを500Wの電子レンジで20秒加熱し、4に加えて混ぜる。
6. 2で冷やし置いた型に、5を流し込み、2時間冷やす。
7. 6が固まったら取り出し、その上に紅茶網を使って抹茶が固まらないように振りかける。
8. 生ライチの殻を取り、実の柔らかいところだけ(種子周辺は固い膜あり)切って、6に飾り完成！飾りにミントの葉、抹茶を入れた板チョコを割って乗せる。