

桜色のスイーツ② 桜のレアチーズケーキ

2つ目は、混ぜるだけできるレアチーズケーキ。100円均一ショップで購入した透明カップを使って簡単にできる。上に桜色のゼリーで飾ったチーズカップケーキ。

- クリームチーズ 100g
- 無糖ヨーグルト 50g
- 生クリーム 50cc
- グラニュー糖 40g+20g
- ゼラチン 5g+5g
- ビスケットまたはクラッカー 40g
- バター 20g
- 桜ゼリー または桜ジャム 30g
- レモン汁 大さじ1
- 桜の塩漬け 適量(10g)



- アセロラジュースまたはフランボワーズピュレ
- ホワイト板チョコレート(あれば…)

【作り方】 6cm カップで4個分

1. 冷やしている間に、桜の塩漬け10g(カップに花1つずつ入れるように)をたっぷりの水に30分以上浸し、塩抜きし、ペーパータオルで水分を拭き取る。
2. さらに、塩抜きした飾り用花4つ以外の花や茎を細かく刻む。
3. ビスケットをビニール袋に入れて、手または麺棒などで粉々になるまで細かく崩す。
4. 3に500wの電子レンジで10秒溶かしたバターを加え、さらに2で刻んだ桜を混ぜて、カップの底0.5cm程度の厚さに詰めて、冷蔵庫に入れて冷やしておく。
ヒント: 詰めた後、上にラップを敷いて、さらに丁寧に平らになるよう押し固めると良い。
5. 室温に戻したクリームチーズ100gにグラニュー糖40g、レモン汁大さじ1を加えて、ゴムベラで混ぜる。
6. 5にヨーグルト、生クリームを加え、40℃のお湯でゼラチンを溶いて混ぜる。
ヒント: ホワイトチョコレートがあれば、細かく割って電子レンジで温めて溶かし、網で漉して合わせる。
7. 冷えた4のカップに6を流し込み、冷蔵庫で1時間冷やす。
8. ゼリーの準備。鍋に水200cc、グラニュー糖20g、桜ゼリー(桜ジャム)30gを入れ、10ccのお湯で溶いたゼラチン5g、色つけ香りつけのアセロラジュース(またはフランボワーズピュレ)を加え、粗熱を取る。
9. 7のカップに8を流し入れ、1で残しておいた桜花を飾り、さらに1時間冷やしたら完成。