

ミモザ色のレモンヨーグルトケーキ

3月8日はミモザの日、国連では女性の社会参画を願う日として1975年に「国際女性デー」と定められました。イタリアでは、黄色のミモザの花咲くことから“Festa della donna”と呼び、身近な女性に感謝の気持ちを伝える日としています。

<input type="checkbox"/>	プレーンヨーグルト	80 g
<input type="checkbox"/>	生クリーム	40 g
<input type="checkbox"/>	ゼラチン	3g
<input type="checkbox"/>	砂糖	40 g
<input type="checkbox"/>	バター	10 g
<input type="checkbox"/>	クラッカー(Ritz)	40 g
<input type="checkbox"/>	レモンカード	大きじ3
<input type="checkbox"/>	カステラ (手元があれば)	適量
<input type="checkbox"/>	イチゴ、レモン汁	適量



【レモンカード】

<input type="checkbox"/>	レモン	1 個
<input type="checkbox"/>	卵	1 個
<input type="checkbox"/>	バター	50 g
<input type="checkbox"/>	砂糖	50 g



【作り方】 ミニカップ 4個分

まず、【レモンカード】をつくる。

1. 無農薬レモン1個、黄色の皮の部分だけを包丁で削り取る。
2. レモンを2つに切り、絞る。
3. ボールに卵と絞ったレモン汁を網でこし入れ、ここに砂糖を加えて混ぜる。
4. 4を80℃の湯煎にかけ、ボールの肌につくようになったら火を止め、レモンの皮を入れて冷やす。
*レモン汁:砂糖:バター=1:1:1

続いて【レモンヨーグルトケーキ】をつくる

5. クラッカーを密封袋に入れ、麺棒などで叩いて細かくする。これに溶かしたバター、レモン汁数滴加え、型(カップケーキ型を利用)の底にぎゅっと押しつけて敷き詰め、冷蔵庫で冷やしておく。
6. ボールにヨーグルト、生クリームを入れて、レモン汁を数滴入れる。
7. ゼラチンと砂糖を加えて混ぜ、ゼラチンを60℃程度のお湯(熱すぎるとダメ)150ccで溶いて加える。
8. 7を5の型の中に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
9. 8の上にしぎったカステラをふりかけ、イチゴを飾って完成!