

レアチーズ

材料(直径18cmのセルクル型1個分)

土台生地

グラハム・クラッカー	50g
くるみ	50g
溶かしバター	50g

シャンティ

生クリーム	50ml
グラニュー糖	5g

チーズ生地

クリームチーズ	250g
粉糖	50g
生クリーム	150ml
牛乳	50ml
レモン汁	15ml(大さじ1)
ゼラチン	6g

作り方

A 土台生地を作る。

- 1 くるみを170度で5分ローストしておく。
- 2 グラハムクラッカーを手で軽く砕きながらボウルに入れ、ロースとしたクルミも加え、泡立て器で砕きながら混ぜる。
- 3 溶かしバターを加えよく混ぜ合わせる(グラハムクラッカーは細かくしすぎないようにする)。
- 4 セルクル型の底に紙を敷き、生地を入れてプリンカップの底などで平に押し付ける。

B チーズ生地を作る。

- 1 クリームチーズを室温に戻しておく。
- 2 板ゼラチンは氷水でふやかしておく。
- 3 クリームチーズをボウルに入れ泡立て器で柔らかくなるまで混ぜる。
- 4 生クリームとレモン汁を順に加え、その都度混ぜ合わせる。
- 5 牛乳を鍋に入れて火にかける。
- 6 ゼラチンを加え、溶けるまでかき混ぜながら温める。
- 7 6を4に加え、混ぜ合わせる。
- 8 型に流し入れ、冷蔵庫で3～4時間冷やしかためる。

C シャンティを作る。

- 1 生クリームにグラニュー糖を加え、流れ落ちない程度に泡立てる。

D かためた生地の上に、セルクル型からはずす前にシャンティを流し入れ、セルクル型をはずす。