

◆ 料理名 ほっぺがおちる★お芋のホワイトレアチーズ

◆ 氏名 鵜野 聡美 (農業)



◆ 4人分の材料

15cm 丸型 1台分

- ビスケット・・・・・・・・ 60g
- バター・・・・・・・・ 40g
- マシュマロ・・・・・・・・ 200g
- 水・・・・・・・・ 100cc
- クリームチーズ・・・・ 200g
- ★ 生クリーム・・・・ 100cc
- ★ 卵黄・・・・・・・・ 1個
- ★ レモン汁・・・・・・・・ 大さじ1

◆ コメント

卵白と砂糖が原料の“マシュマロ”を活用したチーズケーキです。クリームチーズでCaたっぷり!! 又、地元のじゃが芋を角切りにして加える事で、通常のチーズケーキよりもカム事を意識して味わえるケーキになっています。雪国北海道の“白”をテーマにしたお菓子です。

◆ つくり方

- ① ビスケットをビニール袋に入れて細かく砕き、溶かしバターを加えて型の底にしっかり押し付けるように敷き詰める。これを170℃のオーブンで5分程度焼いて冷ましておく。
- ② 鍋にマシュマロと水を入れ、泡立たないように弱火で溶かして粗熱をとる。じゃが芋は角切りにして7分程度に火が通るように下ゆでしておく。
- ③ ボウルに常温に戻しておいたクリームチーズを入れて泡立て器でクリーム状に練り、★の材料を混ぜる。ここに②のマシュマロ液と芋を加え混ぜ、①の型に流してラップをし、冷蔵庫で冷やし固める。

◆ 栄養士からのコメント

マシュマロが、ゼラチンの働きとふんわりしたムース感を出す役目をしています。砂糖の代わりにもなっていて行程が簡単です。ビスケットの土台は冷却でも良いように思います。

ジャガイモは北海道らしく百合根にしてもよいですね。色はつきますが、ほうれん草、アスパラ、人参等の野菜を(ミキサーにかけて)入れたレアチーズケーキもできます。